

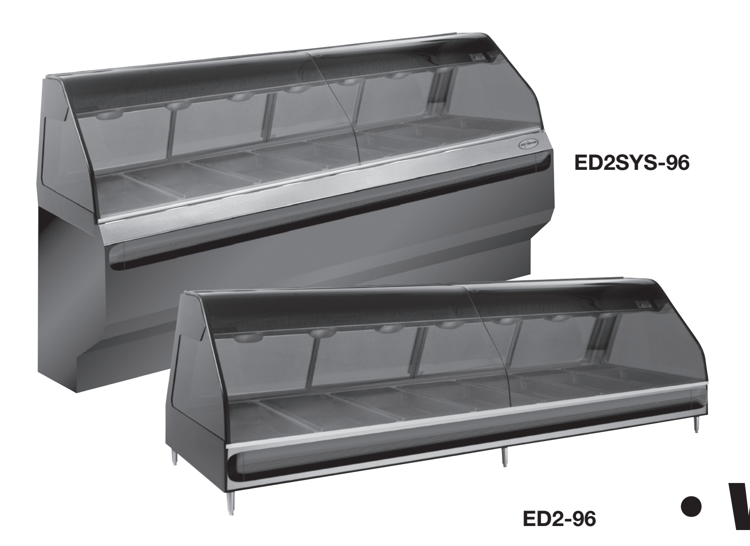
Beheizte Vitrinen

Bedienung oder Selbstbedienung

ecosmart®







Modelle:

ED2-48, ED2SYS-48
ED2-48/P, ED2SYS-48/P

EU2SYS-48, EU2SYS-48/P

ED2-72, ED2SYS-72
ED2-72/P, ED2SYS-72/P
ED2-72/PL, ED2SYS-72/PL
ED2-72/PR, ED2SYS-72/PR

EU2SYS-72, EU2SYS-72/P
EU2SYS-72/PL
EU2SYS-72/PR

ED2-96, ED2SYS-96
ED2-96/PL, ED2SYS-96/PL
ED2-96/PR, ED2SYS-96/PR

EU2SYS-96, EU2SYS-96/P
EU2SYS-96/PL
EU2SYS-96/PR

• INSTALLATION

• BETRIEB

• WARTUNG

HALO HEAT®

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA

MN-28820/GR (REV 1) • 05/14


ALTO-SHAAM®



LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN



1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.

2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Kenntnisse über die richtige Handhabung sind von größter Wichtigkeit für den sicheren Betrieb von elektrischen und/oder gasbetriebenen Geräten. Gemäß den allgemein anerkannten Richtlinien für die Gefahrenkennzeichnung von Produkten mit Sicherheitsaufklebern können folgende Signalwörter und Gefahrensymbole in dieser Betriebsanleitung vorkommen.

GEFAHR



Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu schweren Personenschäden, zum Tode oder zu schweren Sachschäden führen kann.

WARNUNG



Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu Personenschäden, zum Tode oder zu Sachschäden führen kann.

VORSICHT



Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu mittelschweren Personenschäden, zum Tode oder zu mittelschweren Sachschäden führen kann.

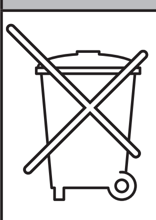
VORSICHT

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu geringeren Personenschäden oder zu Sachschäden oder einer potenziell unsicheren Handhabung führen kann.

HINWEIS: Verwendet, um Personen auf Informationen zur Installation, Bedienung oder Instandhaltung aufmerksam zu machen, die wichtig, jedoch nicht mit einer Gefahr verbunden sind.

1. Diese Vitrine ist für die Aufbewahrung oder Vorbereitung von Speisen für den menschlichen Verzehr vorgesehen. Diese Vitrine wird nicht zum Einsatz für andere Zwecke genehmigt oder empfohlen.
2. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, bei dem alle bedienenden Personen mit seinem Zweck, seinen Grenzen und den mit ihm verbundenen Gefahren vertraut sind. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen von allen das Gerät bedienenden und benutzenden Personen gelesen und verstanden worden sein.
3. Anleitungen zur Fehlersuche, Bauteildarstellungen und Teilelisten in dieser Anleitung dienen lediglich als allgemeines Begleitmaterial und sind für den Gebrauch durch qualifiziertes technisches Personal bestimmt.
4. Diese Betriebsanleitung sollte als fester Bestandteil dieses Geräts gelten. Diese Bedienungsanleitung und alle mitgelieferten Anweisungen, Pläne, Schaltbilder, Teilelisten, Hinweiszettel und Aufkleber müssen im Falle der Weiterveräußerung oder bei einem Standortwechsel beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

WARNUNG



UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

VORSICHT



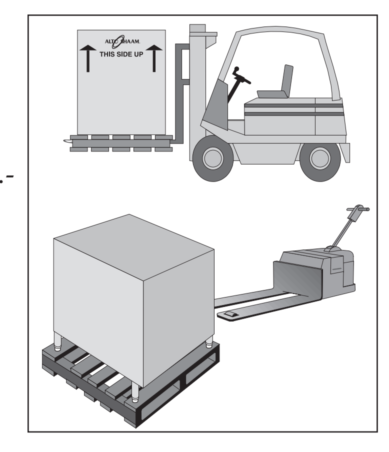
DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

VORSICHT



UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

INSTALLATION AM AUFSTELLORT



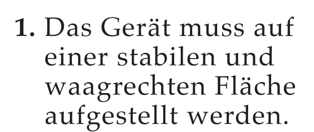
Um die gültigen NSF-Normen (National Sanitation Foundation) zu erfüllen, müssen alle stationären Bodenmodelle am Boden mit einem R.T.V.- oder Silastic-Dichtmittel versiegelt werden, die die NSF-Anforderungen erfüllen, oder unter der Einheit 152 mm Freiraum haben.

1. Das Gerät muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche aufgestellt werden.
2. Dieses Gerät **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
3. Eine beheizte Vitrine **NICHT** in der Nähe einer Kaltluftquelle wie einem Gefriergerät, Klimaanlagen-Entlüftungsschlitzen oder in Bereichen aufstellen, in denen die Leistung durch Außenluftschwankungen beeinflusst werden kann.
4. Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, sodass der ungehinderte Zugang für Wartungs- oder Servicearbeiten möglich ist.

ANFORDERUNGEN AN MINDESTFREIRAUM

Tischgeräte müssen je nach Länge des Geräts auf Standbeinen mit einer Höhe von 102 mm oder 152 mm montiert werden, um unter dem Gerät ausreichend Freiraum zu erzeugen. Diese Standbeine werden mit dem Gerät mitgeliefert. Die Garantie wird ungültig, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.

Bei der Installation und Inbetriebnahme müssen einige Einstellungen vorgenommen werden. Diese Einstellungen dürfen nur von einem qualifizierten Service-Techniker vorgenommen werden. Der Händler oder Benutzer ist für Installations- und Inbetriebnahme-Einstellungen verantwortlich. Diese Einstellungen umfassen u. a. Thermostatkalibrierung, Türeinstellung, Nivellierung, Anschluss an die Stromversorgung und Installation optionaler Laufrollen oder Standbeine.



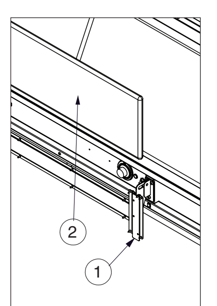
NIVELLIERUNG

Das Gerät muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden.

Wir empfehlen, die Nivellierung des Geräts regelmäßig nachzuprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Boden nicht verzogen hat oder das Gerät umgestellt wurde.

HINWEIS: Falls dieses Gerät nicht korrekt nivelliert wird, kann es inkorrekt funktionieren.

Schneidbrett-Installation:

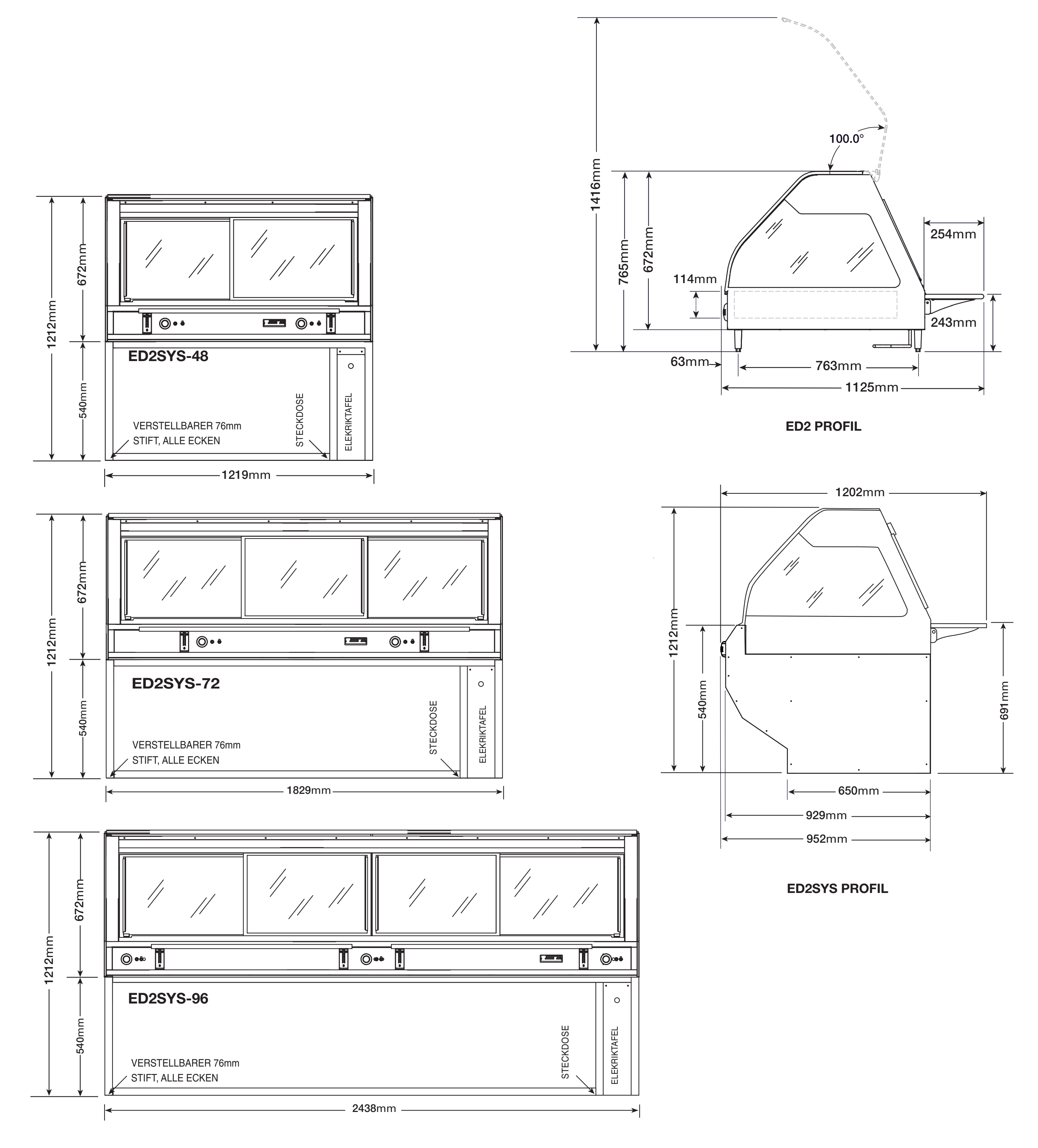


1. Beide Halterungen in die geschlossene (abwärts) Position bringen.
2. Die rückwärtigen Flansche des Schneidbretts nach unten auf die Halterungen schieben.
3. Das installierte Brett in die horizontale Position klappen und die Halterung nach unten schieben, um sie in der offenen Position zu verriegeln. (NICHT ABGEBILDET)

INSTALLATION

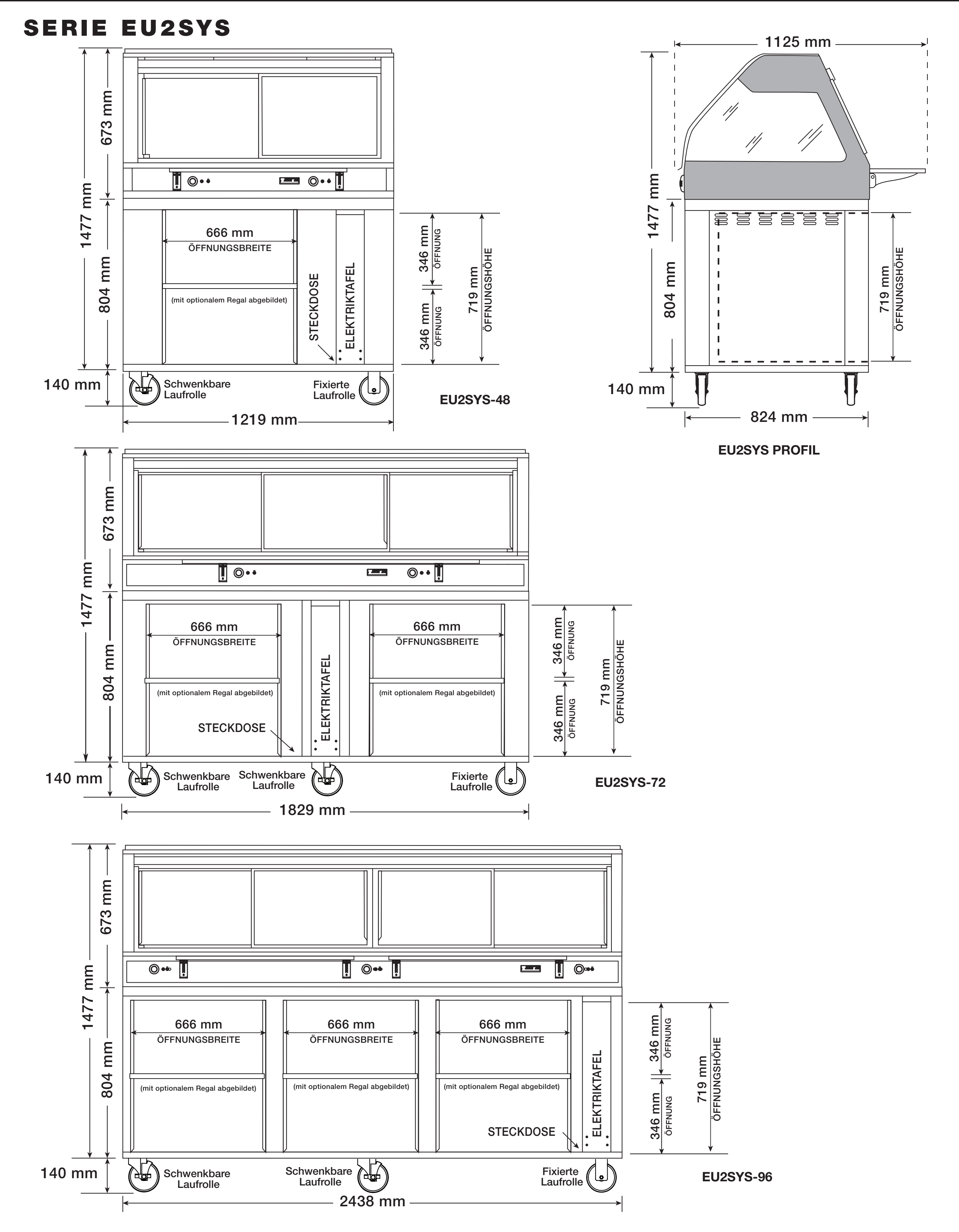
INSTALLATION AM AUFSTELLORT

SERIE ED2 UND ED2SYS



INSTALLATION AM AUFSTELLORT

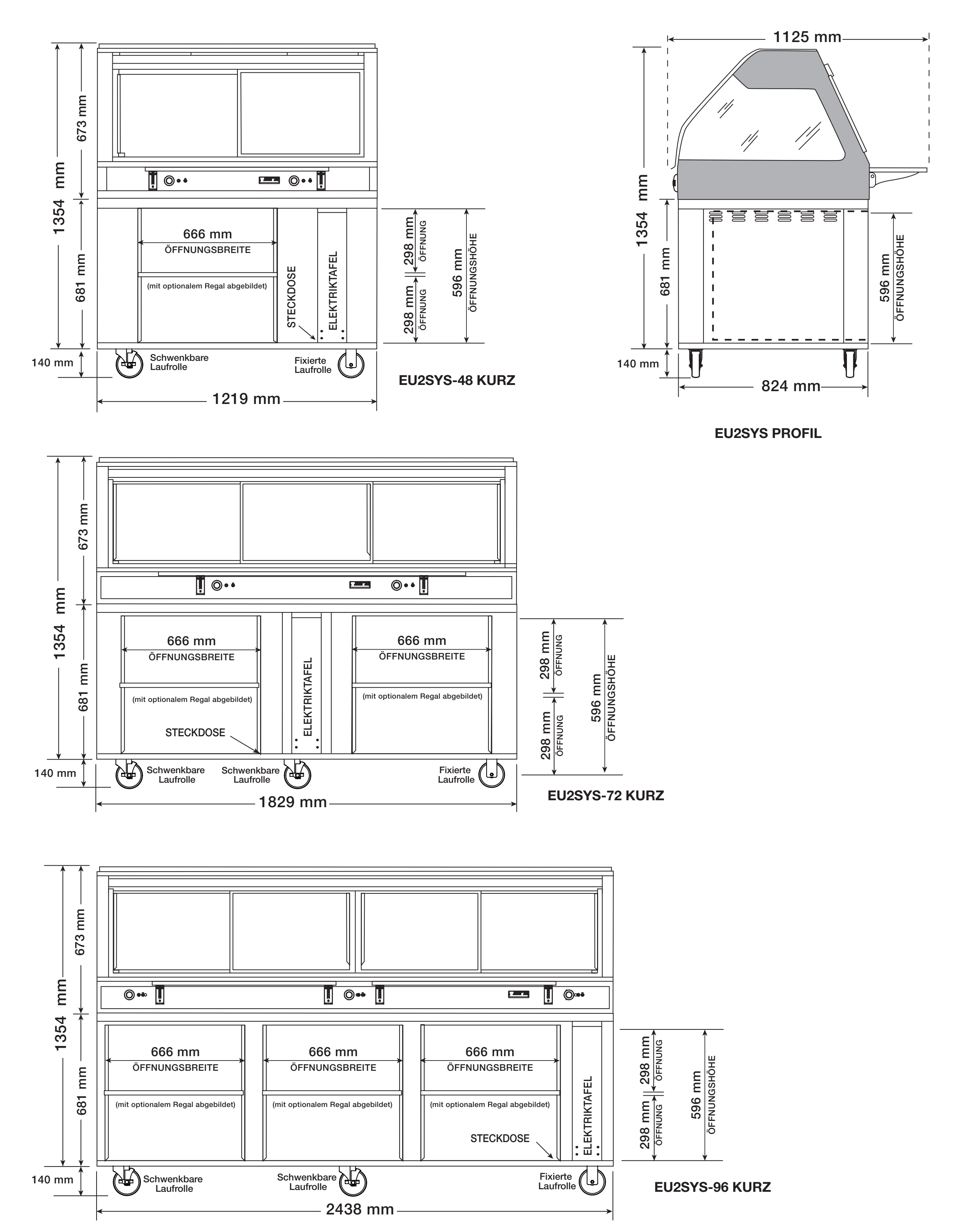
SERIE EU2SYS



INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

SERIE EU2SYS KURZ



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss von einem qualifizierten Service-Techniker installiert werden. Der Ofen muss unter Einhaltung der geltenden Elektro- und Gebäudevorschriften sowie lokaler Vorschriften geerdet werden.

GEFAHR





Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Das Gerät darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; die Steckdose muss in Notfällen einfach zugänglich sein. Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

Eine geeignete Steckdose oder eine geeignete Festverdrahtung für dieses Gerät muss von einem zugelassenen Elektriker gemäß aller geltenden Elektrovorschriften installiert werden.

HINWEISE ZU GERÄTEN GEMÄSS INTERNATIONALEN NORMEN:

Wenn das Gerät nicht mit einem Flexkabel und Stecker geliefert wird, muss eine landesspezifische Trennvorrichtung fest verdrahtet werden, die alle Leiter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm trennt. Wenn ein Kabel ohne Stecker benutzt wird, muss der grün/gelbe Leiter an den Kontakt mit dem Massesymbol angeschlossen werden. Falls ein Stecker benutzt wird, muss die Steckdose einfach zugänglich sein. Falls das Netzkabel ersetzt werden muss, ist von der Vertriebsgesellschaft ein ähnliches zu beschaffen.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.

Geräte die für eine Festinstallation:

Geräte die für eine Festinstallation vorgesehen sind, müssen mit einer allpoligen externen Trennvorrichtung mit ausreichender Kontaktöffnungsweite ausgerüstet werden.

Falls eine Netzanschlussleitung zum Anschluss des Gerätes benutzt werden soll muss eine ölbeständige Leitung z.B. H05RN oder H07RN oder gleiwertig benutzt werden.

HINWEIS: An Orten, an denen örtliche Vorschriften und behördliche CE-Anforderungen gelten, müssen Geräte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen FI-Schutzschalter gesichert ist.

⚠ GEFAHR



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

⚠ WARNUNG



DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Stromlaufpläne befinden sich im Unterlagenpaket, das mit dem Gerät mitgeliefert wurde.

SERIE ED2(SYS) – ELEKTRIKDATEN

Serie 48

SPANNUNG (V)	PHASE	FREQUENZ / HZ	STROMSTÄRKE (A)	LEISTUNG (kW)	
120/208-240	1	50/60	13,8	3,3	NEMA L14-30P 20 A, 250 V STECKER (STECKER – NUR TISCHMODELLE; KLEMMLEISTE – SYSTEM)
208	1	50/60	11,6	2,5	
240	1	50/60	13,0	3,1	
230	1	50/60	12,6	2,9	CEE 7/7 220-230V STECKER (STECKER – NUR TISCHMODELLE; KLEMMLEISTE – SYSTEM)

Serie 72

SPANNUNG (V)	PHASE	FREQUENZ / HZ	STROMSTÄRKE (A)	LEISTUNG (kW)	
120/208-240	1	50/60	18,75	4,5	NEMA L14-30P 30 A, 250 V STECKER (STECKER – NUR TISCHMODELLE; KLEMMLEISTE – SYSTEM)
208	1	50/60	19,0	4,6	
240	1	50/60	19,0	4,6	
230	1	50/60	18,3	4,2	BLANKES ENDE, OHNE STECKER (NUR TISCHMODELLE) (KLEMMLEISTE – SYSTEM)
380-415	3	50/60	9,7	4,4	BLANKES ENDE, OHNE STECKER (NUR TISCHMODELLE) (KLEMMLEISTE – SYSTEM)
380	3	50/60	9,3	3,9	
415	3	50/60	10,1	4,6	

Serie 96

SPANNUNG (V)	PHASE	FREQUENZ / HZ	STROMSTÄRKE (A)	LEISTUNG (kW)	
120/208-240	1	50/60	24,0	5,2	NEMA L14-30P 30 A, 250 V STECKER (STECKER – NUR TISCHMODELLE; KLEMMLEISTE – SYSTEM)
208	1	50/60	24,0	5,2	
240	1	50/60	24,0	5,2	
230	1	50/60	24,9	5,7	BLANKES ENDE, OHNE STECKER (NUR TISCHMODELLE) (KLEMMLEISTE – SYSTEM)
380-415	3	50/60	10,7	6,5	BLANKES ENDE, OHNE STECKER (NUR TISCHMODELLE) (KLEMMLEISTE – SYSTEM)
380	3	50/60	9,7	5,2	
415	3	50/60	10,3	6,2	

SERIE EU2SYS – ELEKTRIKDATEN

Serie 48

SPANNUNG (V)	PHASE	FREQUENZ / HZ	STROMSTÄRKE (A)	LEISTUNG (kW)	
120/208-240	1	50/60	13,8	3,3	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
208	1	50/60	11,6	2,5	
240	1	50/60	13,0	3,1	
230	1	50/60	12,6	2,9	BLANKES ENDE, KEIN STECKER

72 Serie

SPANNUNG (V)	PHASE	FREQUENZ / HZ	STROMSTÄRKE (A)	LEISTUNG (kW)	
120/208-240	1	50/60	18,75	4,5	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
208	1	50/60	19,0	4,6	
240	1	50/60	19,0	4,6	
230	1	50/60	18,3	4,2	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
380-415	3	50/60	9,7	4,4	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
380	3	50/60	9,3	3,9	
415	3	50/60	10,1	4,6	

Serie 96

SPANNUNG (V)	PHASE	FREQUENZ / HZ	STROMSTÄRKE (A)	LEISTUNG (kW)	
120/208-240	1	50/60	24,0	5,2	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
208	1	50/60	24,0	5,2	
240	1	50/60	24,0	5,2	
230	1	50/60	24,9	5,7	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
380-415	3	50/60	10,7	6,5	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
380	3	50/60	9,7	5,2	
415	3	50/60	10,3	6,2	

WERKSSEITIG EINGEBAUTE OPTIONEN

BESCHREIBUNG	SERIE ED2-48	SERIE ED2-72	SERIE ED2-96
UNABHÄNGIGE STECKDOSE	5001781	5001781	5001781
TEMPERATURSENSOR	5004916	5004917	5004918

ZUBEHÖR

BESCHREIBUNG		SERIE ED2-48	SERIE ED2-72	SERIE ED2-96
STOSSSTELLENSATZ, TISCHMODELL		5015249	5015249	5015249
STOSSSTELLENSATZ, SYSTEM		5008523	5008523	5008523
SCHNEIDSTATION		5001874	5001874	5001874
LAUFROLLEN, PLATTE (NUR EU2SYS)	127 mm, FIXIERT	CS-2025 (2 ERF.)	CS-2025 (2 ERF.)	CS-2025 (2 ERF.)
	127 mm, SCHWENKBAR MIT BREMSE	CS-2026 (2 ERF.)	CS-2026 (4 ERF.)	CS-2026 (4 ERF.)
WANNENEINSATZ, SELBSTBEDIENUNG	102 mm TIEF	1001990	1001991	—
PLATTFORMWAAGE	RECHTSSEITIG	5001307	5001307	5001307
	LINKSSEITIG	5001308	5001308	5001308
REGAL, EDELSTAHL (NUR EU2SYS)		5005786	5005786	5005786
WANNENTRENNLEISTENPAKET	ED2-48, -48/P	5002802	—	—
	ED2-72, -72/P	—	5002803	—
	ED2-72/PL, -72/PR	—	5002804	—
	ED2-96	—	—	5002805
	ED2-96/PL, -96/PR	—	—	5002806
KURZER SOCKEL (NUR EU2SYS) GESAMTHÖHE VERRINGERT UM 121 mm		304332	304342	304352
THERMOSTATSCHUTZ-ABDECKPLATTE		5007660 (2 ERF.)	5007660 (2 ERF.)	5007660 (3 ERF.)
ARBEITSREGAL MIT SOSSENRILLE	ED2-48, -48/P	5005638	—	—
	ED2-72, -72/P, -72/PL, -72/PR	—	5005639	—
	ED2-96, -96/P, -96/PL,-96/PR	—	—	5005640

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

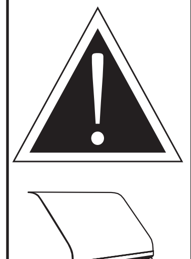
INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT

VORSICHT



DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

WARNUNG



Die ganz aufgeklappte Glashaube wird durch Gasdruckstoßdämpfer gehalten, die für das Gesamtgewicht der Haube ausgelegt sind. Diese Stoßdämpfer können bei Abnutzung, durch äußere Einwirkungen oder Alterung geschwächt werden. DAS BEDIENUNGSPERSONAL MUSS DARAUF ACHTEN, OB DIE HAUBE MIT WENIGER KRAFTAUFWAND GEÖFFNET WERDEN KANN UND MUSS IN DIESEM FALL SOFORT EINE SICHERHEITSPRÜFUNG DER GASDRUCKSTOSSDÄMPFER DURCHFÜHREN. DIE HAUBE DARF UNTER DIESEN BEDINGUNGEN NICHT ANGEHOBEN WERDEN.

Die beheizte Alto-Shaam Vitrine ist für den Einsatz in Gewerbebetrieben und zwar durch geschultes Bedienungspersonal vorgesehen. Das gesamte Bedienungspersonal muss mit dem Zweck, den Fähigkeiten und zugehörigen Gefahren dieses Geräts vertraut sein. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen vom gesamten Bedienungspersonal aufmerksam gelesen werden.

INBETRIEBNAHME

VOR DER INBETRIEBNAHME:

Die Innenflächen der Vitrine müssen erhitzt werden, um Öl von der Oberfläche und die dabei entstehenden Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme zu entfernen.

Die Wannen entfernen. Die Thermostate auf **EIN (ON)** schalten. Die Thermostate auf **10** einstellen. Das Gerät etwa 30 Minuten lang eingeschaltet lassen, oder bis keine Gerüche mehr merkbar sind.

⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORWÄRMEN:

Das Gerät muss mit der Einstellung 10 mindestens 30-45 Minuten lang vorgeheizt werden, bevor heiße Speisen in die Vitrine gegeben werden. Die Bedienungsanweisungen auf der nächsten Seite dieses Handbuchs befolgen.

GEFAHR





Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

1. DER VITRINE KEIN WASSER HINZUFÜGEN

Halo Heat Vitrinen erhalten eine konstakte und schonende Temperatur aufrecht und eliminieren einen Großteil des Feuchtigkeitsverlustes, der bei herkömmlichen Vitrinen auftritt. Auf Grund dieser schonenden Hitze muss der Vitrine kein Wasser hinzugefügt werden. Im Gegenteil, vom **Hinzufügen von Wasser wird abgeraten**, da Wasser die Zustandsverschlechterung des Produktes beschleunigt; außerdem könnte dadurch das Gerät beschädigt werden, wodurch die Garantie ungültig wird.

2. TRENNWÄNDE UND SERVIERBLECHE IN DIE VITRINE EINSETZEN

Auf das Layout-Diagramm für die Bleche Bezug nehmen, um verschiedene Blechkombinationen unterzubringen. In diesem Handbuch ist ein komplettes Blechanordnungslayout zu finden. **Es ist SEHR wichtig**, dass unabhängig von der gewählten Blechanordnung Blechtrennstangen oder Trennstangen verwendet werden, um alle Lücken zwischen Blechen sowie zwischen Blechen und Kanten der Vitrine zu verschließen. Wenn diese Lücken nicht geschlossen werden, kann Wärme durch die Vitrinenunterseite in den Auslagenbereich entweichen. Daher ist die Wärmeverteilung ungleichmäßig und es ist schwierig, eine einheitliche Temperatur aufrecht zu erhalten. Bei Bedarf sind zusätzliche Blechtrennstangen erhältlich. Die mitgelieferten Selbstbedienungs-Blecheinsätze mit Drahtgitter sind für fertig verpackte Speisen in den Selbstbedienungsabschnitten der Geräte vorgesehen.

3. DIE BELEUCHTUNG DER VITRINE EINSCHALTEN UND DEN/DIE THERMOSTAT(E) ZUM VORWÄRMEN AUF „10“ EINSTELLEN

Eine Kontrollleuchte ist an, wenn der/die Thermostat(e) auf **EIN** geschaltet sind. Die Kontrollleuchten bleiben an, solange das Gerät vorgeheizt wird oder Heizleistung anfordert. Das Gerät muss mit der Einstellung **10** mindestens 30-45 Minuten lang vorgeheizt werden, bevor heiße Speisen in die Vitrine gegeben werden. Nach Abschluss des Vorheizvorgangs oder wenn das Gerät die vom Bediener zwischen **1** und **10** eingestellte Temperatur erreicht hat, werden die Kontrollleuchten **ERLÖSCHEN**.

4. HEISSE SPEISEN IN DIE VITRINE GEBEN

Es dürfen nur heiße Speisen in die Vitrine gegeben werden. Vor dem Beladen mit Speisen muss mit einem Speisethermometer (Fleischthermometer) geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von 60 bis 71 °C erreicht haben. Falls ein Gericht nicht die erforderliche Serviertemperatur hat, muss es in einem Halo Heat Back- und Warmhalteofen, eingestellt auf 121 bis 135 °C, oder Combitherm-Ofen auf den korrekten Temperaturbereich erwärmt werden.

- Beim Umgang mit heißen Gerichten Schutzhandschuhe tragen.
- Sicherstellen, dass nur heiße FERTIG VERPACKTE Gerichte in entsprechend hitzebeständigen Behältern im Selbstbedienungsabschnitt der Vitrine benutzt werden.
- Speisenbehälter nicht stapeln.

5. THERMOSTAT(E) NACH BEDARF VERSTELLEN

Nachdem alle Produkte in die Vitrine gegeben und die Türen geschlossen wurden, müssen die Thermostate verstellt werden. Für komplett geschlossene Abschnitte muss der Thermostat auf „8“ eingestellt werden. Vitrinen mit einem Selbstbedienungsabschnitt müssen **nur** im Selbstbedienungsabschnitt zwischen „9“ und „10“ eingestellt werden. DIESE EINSTELLUNGEN SIND EVENTUELL NICHT ENDGÜLTIG. Da der korrekte Temperaturbereich von der Art des Produktes und der aufbewahrten Menge abhängt, müssen die einzelnen Produkte in regelmäßigen Abständen mit einem Taschenthermometer gemessen werden, um eine sichere Warmhaltetemperatur zu gewährleisten. Der korrekte Temperaturbereich liegt zwischen 60 und 71 °C. Gewöhnlich ist dafür bei komplett geschlossenen Vitrinen eine Thermostateinstellung zwischen „6“ und „8“ erforderlich. Selbstbedienungsvitrinen oder -abschnitte benötigen immer eine höhere Thermostateinstellung.

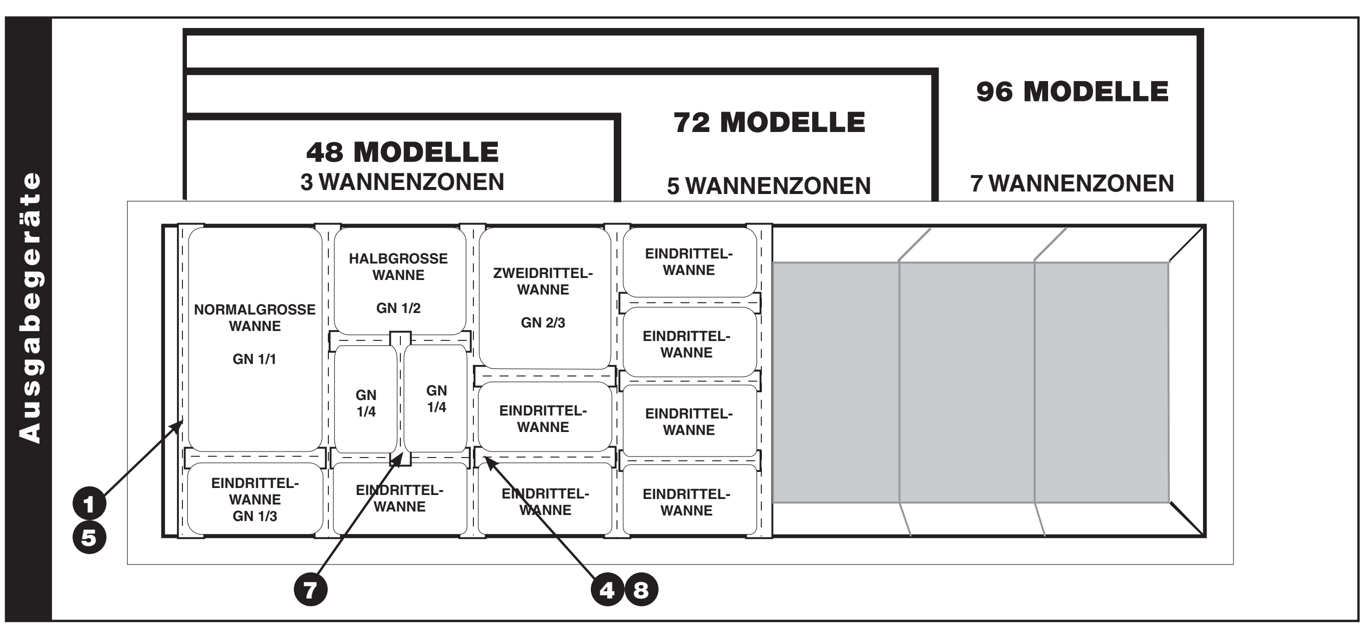
6. PLATZIERUNG DES PRODUKTSENSORS

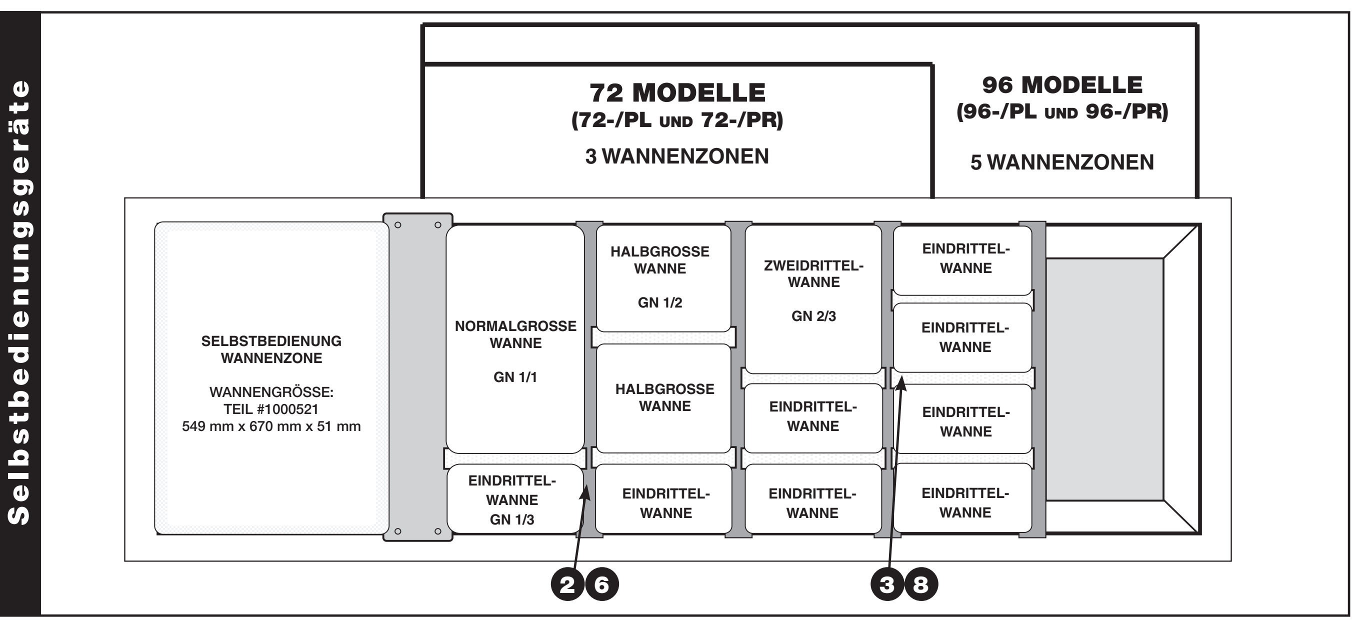
Wenn das Gerät mit einem Produktsensor als Zubehör ausgerüstet ist, jeden Sensor und jede Sensorspitze mit einem Wegwerf-Alkoholbausch abwischen, um diese vor dem Gebrauch zu reinigen und desinfizieren. Wenn der Sensor in seiner Halterung bleibt, zeigt die LED-Temperaturanzeige die Umgebungslufttemperatur in der Vitrine an. Wenn der Sensor in ein Produkt eingesetzt werden soll, das in der Vitrine aufbewahrt wird, den Sensor aus der Halterung nehmen und die Sensorspitze zur Hälfte in das Produkt hineinschieben, sodass der Sensor in der Mitte der Produktmasse ist. Beim Einschieben des Sensors in feste Speisen wie Fleischrostbraten oder Geflügelbrust muss dieser gerade von oben nach unten oder von der Seite in die Mitte eingeschoben werden. Falls er in ein halbflüssiges oder flüssiges Produkt eingetaucht wird, muss das Sensorkabel eventuell gesichert werden, damit der Sensor in der korrekten Stellung bleibt. Die Sensorspitze darf keine Kanten oder Seitenwände berühren. Das Sensorkabel mit Klebeband an der Lippe oder Kante des Behälters befestigen. Jede Sensorspitze nach jedem Gebrauch mit einem sauberen Papiertuch abwischen, um Speisereste zu entfernen. Danach die Sensoren mit einem Wegwerf-Alkoholbausch abwischen und die Sensoren wieder in die entsprechenden Halterungen geben.

7. FRISCHE, HEISSE SPEISEN SERVIEREN

Heiße Speisen sollten ein frisches Aussehen bewahren. Speisen nach Bedarf gelegentlich umrühren oder verdrehen. Speisenprodukte in geeigneten hitzebeständigen Behältern servieren. Nach dem Servieren die Vitrinentüren schließen. Verschüttungen sofort aufwischen, damit die Vitrine attraktiv aussieht und die Reinigung am Ende des Arbeitstages einfacher ist.

WANNENANORDNUNGEN • BEHEIZTE VITRINEN





IN JEDEM SATZ SIND STANDARDMÄSSIGE TRENNLEISTEN ENTHALTEN									
			MODELL >	48		72		96	
TEILE-NR.		**BESCHREIBUNG**	**ABMESSUNGEN** (B x L)	AUSGABE	SELBST	AUSGABE	SELBST	AUSGABE	SELBST
US-SÄTZE									
❶	1002584	LANG (NORMAL, HALB UND EINDRITTEL)	64 mm x 711 mm	4	—	4	2	—	—
❷	1002590	LANG (NORMAL, HALB UND EINDRITTEL)	46 mm x 711 mm	—	—	—	—	6	6
❸	1002621	KURZ (NORMAL, HALB UND EINDRITTEL)	37 mm x 343 mm	3	—	5	3	7	7
❹	11318	KURZ (NORMAL, HALB UND EINDRITTEL)	25 mm x 343 mm	9	—	15	9	21	21
INTERNATIONALE SÄTZE									
❺	1002585	LANG (GN 1/1, GN 1/2 UND GN 1/3)	58 mm x 711 mm	4	—	10	6	—	—
❻	1002591	LANG (GN 1/1, GN 1/2 UND GN 1/3)	41 mm x 711 mm	—	—	—	—	6	6
❼	1002619	KURZ (GN 1/4)	25 mm x 270 mm	6	—	10	6	14	14
❽	1000544	KURZ (GN 1/1, GN 1/2 UND GN 1/3)	25 mm x 327 mm	9	—	15	9	21	21

*Nicht abgebildet

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM HEISSHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeiten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Heißhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen von Feuchtigkeitsgehalt, Dichte, Menge und gewünschter Serviertemperatur ab. Sichere Heißhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Heißhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Halo Heat erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehalts sorgt die sachte Wirkungsweise des Halo Heat-Prinzips für eine einheitliche Temperatur im Schrank, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in ein Gerät mit niedriger Temperatur zum Heißhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu erhalten, darf für dieses anfängliche Abdampfen des Produktes maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der einen Bereich von 0 bis 10 anzeigt. Die Kerntemperatur des heißgehaltenen Produktes mit einem Thermometer mit Metallschaft messen. Der Thermostat muss so eingestellt werden, dass die beste geeignete Einstellung auf Basis der Produkt-Kerntemperatur erhalten wird.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH

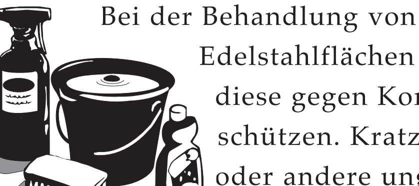
FLEISCH	CELSIUS
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C

DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN NFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.



GERÄTEPFLEGE



Unter normalen Umständen sollte dieses Gerät lange und problemlos funktionieren. Es ist keine vorbeugende Wartung erforderlich; die folgenden Pflegerichtlinien geben an, wie dieses Gerät länger und problemlos eingesetzt werden kann. Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

SENSOREN MÜSSEN TÄGLICH GEREINIGT WERDEN

KEINE SPACHTEL
KEINE DRAHTBÜRSTEN
KEINE STAHLWOLLE

Wenn die Auslagenvitrine mit Sonden geliefert wird, alle Nahrungsmittelreste von den Sonden entfernen. Die gesamte Baugruppe Sensor und Kabel in warmer Geschirrspülmittellösung und mit einem sauberen Tuch reinigen. Das Geschirrspülmittel entfernen, indem jeder Sensor und jedes Kabel mit reinem Wasser und einem Tuch nachgewischt wird. Die Sensoren mit einem Wegwerf-Alkoholbausch oder einer Desinfektionslösung abwischen, die für Flächen mit Nahrungsmittelkontakt empfohlen ist. Sensor und Kabel in der Sensorhalterung an der Luft trocknen lassen.

TÄGLICHE REINIGUNG

A. Beleuchtung und verstellbare Thermostate auf AUS (OFF) schalten und das Gerät von der Stromversorgung trennen.

B. Nicht benutzte Produkte entnehmen, abdecken oder einwickeln und gekühlt aufbewahren.

C. Alle Metallflächen im Schrankinneren mit einem feuchten, sauberen Tuch und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger oder Fettlöser in empfohlener Stärke reinigen. Hartnäckige Flecken mit einem Kunststoff-Reibschwamm oder mit Ofenreiniger entfernen. Gründlich spülen, um alle Rückstände zu entfernen, und trocken wischen.

HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.

D. Glas mit einem Fensterreiniger reinigen. Die Glasschiebetüren können entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

E. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Schrankaußenflächen mit einem für Edelstahl empfohlenen Reinigungsmittel säubern. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Richtung der Maserung des Edelstahls wischen.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Ausrüstungen einhalten.

EINMAL PRO MONAT DEN GESAMTZUSTAND PRÜFEN

Die Vitrine und zugehörige Schränke einmal pro Monat auf mechanische Schäden und lose Schrauben prüfen. Alle Probleme beseitigen, bevor sie den Betrieb des Geräts beeinträchtigen können.

DAS GERÄT NICHT BENUTZEN, WENN DIE BEDIENELEMENTE NICHT KORREKT FUNKTIONIEREN

In der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.

GEFAHR





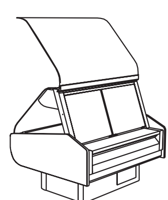
ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

WARNUNG





Die ganz aufgeklappte Glashaube wird durch Gasdruckstoßdämpfer gehalten, die für das Gesamtgewicht der Haube ausgelegt sind. Diese Stoßdämpfer können bei Abnutzung, durch äußere Einwirkungen oder Alterung geschwächt werden. DAS BEDIENUNGSPERSONAL MUSS DARAUF ACHTEN, OB DIE HAUBE MIT WENIGER KRAFTAUFWAND GEÖFFNET WERDEN KANN UND MUSS IN DIESEM FALL SOFORT EINE SICHERHEITSPRÜFUNG DER GASDRUCKSTOSSDÄMPFER DURCHFÜHREN. DIE HAUBE DARF UNTER DIESEN BEDINGUNGEN NICHT ANGEHOBEN WERDEN.

VORSICHT



Die Leistungsfähigkeit dieses Geräts wird durch die vom Werk gelieferten Glühlampen optimiert. Diese Glühlampen müssen durch exakt gleiche Glühlampen oder vom Werk empfohlene Ersatzglühlampen ersetzt werden. Diese Glühlampen wurden gegen Bruch behandelt und müssen durch ähnlich behandelte Glühlampen ersetzt werden, damit die Konformität mit NSF-Normen erhalten bleibt. Die Glühlampen in den Fassungen NICHT zu fest anziehen, da dadurch die Glühfäden beschädigt werden können.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden.

HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

KABEL-ERSATZTEILSÄTZE

SERIE 48 ERSATZKABELSATZ

HEIZKABEL-WARTUNGSSATZ NR. 4880

INHALT:

CB-3045	KABELHEIZELEMENT	40,84 M
CR-3226	KABELÖSE	4
IN-3488	ISOLIERECKE	30,5 CM
BU-3105	ANSATZBUCHSE	4
BU-3106	SCHALENBUCHSE	4
SL-3063	ISOLIERHÜLSE	4
TA-3540	HOCHTEMPERATUR-KLEBEBAND	1 ROLLE
ST-2439	ZAPFEN, 10/32	4-
NU-2215	SECHSKANTMUTTER	8

SERIE 72 ERSATZKABELSATZ

HEIZKABEL-WARTUNGSSATZ NR. 4881

INHALT:

CB-3045	KABELHEIZELEMENT	64 M
CR-3226	KABELÖSE	12
IN-3488	ISOLIERECKE	30,5 CM
BU-3105	ANSATZBUCHSE	12
BU-3106	SCHALENBUCHSE	12
SL-3063	ISOLIERHÜLSE	12
TA-3540	HOCHTEMPERATUR-KLEBEBAND	1 ROLLE
ST-2439	ZAPFEN, 10/32	12
NU-2215	SECHSKANTMUTTER	24

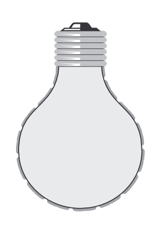
SERIE 96 ERSATZKABELSATZ

HEIZKABEL-WARTUNGSSATZ NR. 14228

INHALT:

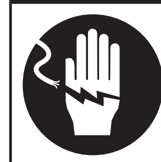
CB-3045	KABELHEIZELEMENT	85,3 M
CR-3226	KABELÖSE	8
IN-3488	ISOLIERECKE	30,5 CM
BU-3105	ANSATZBUCHSE	8
BU-3106	SCHALENBUCHSE	8
SL-3063	ISOLIERHÜLSE	8
TA-3540	HOCHTEMPERATUR-KLEBEBAND	1 ROLLE
ST-2439	ZAPFEN, 10/32	8
NU-2215	SECHSKANTMUTTER	16

VORSICHT



Die Leistungsfähigkeit dieses Geräts wird durch die vom Werk gelieferten Glühlampen optimiert. Diese Glühlampen müssen durch exakt gleiche Glühlampen oder vom Werk empfohlene Ersatzglühlampen ersetzt werden. Diese Glühlampen wurden gegen Bruch behandelt und müssen durch ähnlich behandelte Glühlampen ersetzt werden, damit die Konformität mit NSF-Normen erhalten bleibt. Die Glühlampen in den Fassungen NICHT zu fest anziehen, da dadurch die Glühfäden beschädigt werden können.



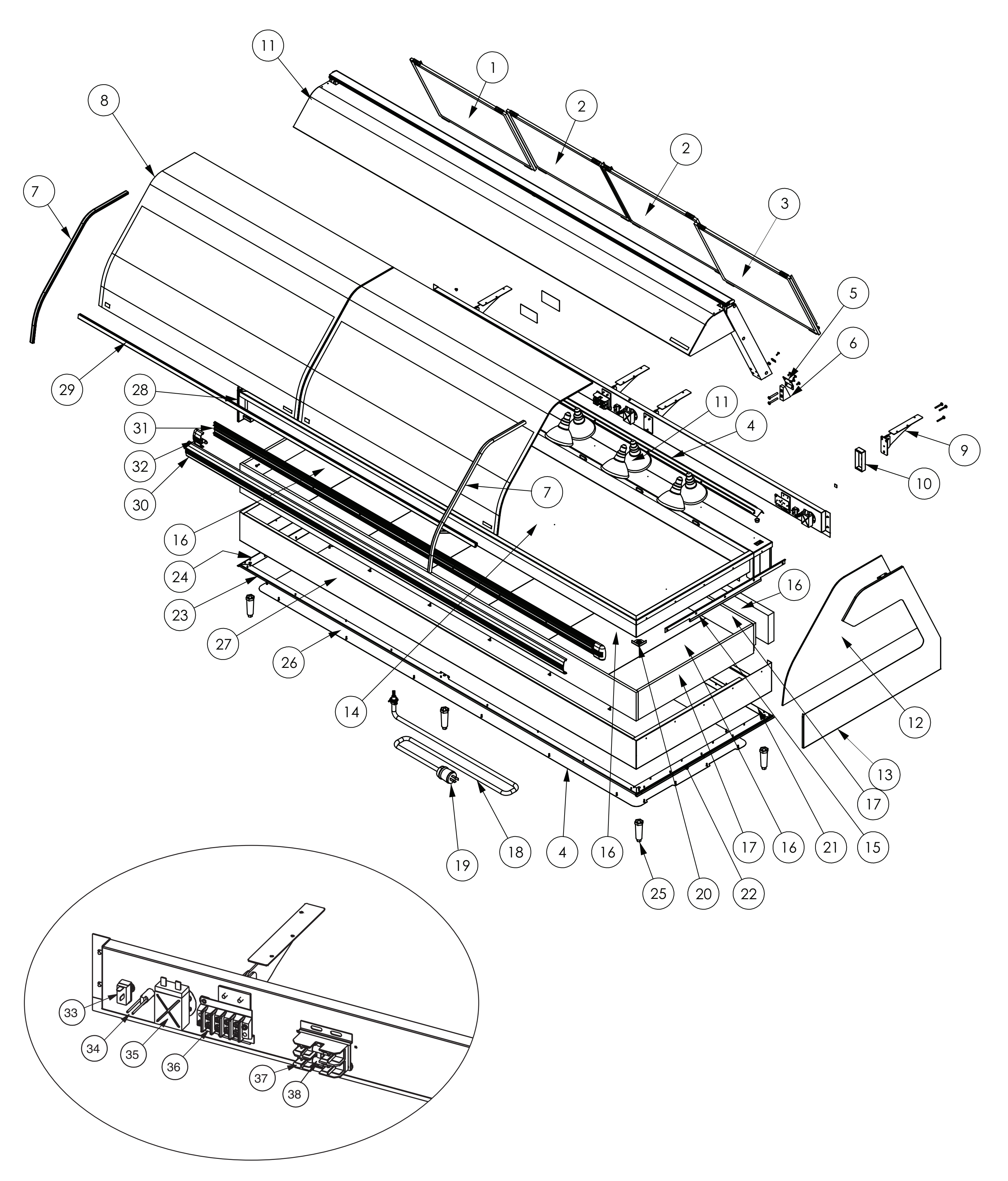


VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

SERVICE

KOMPLETT ZUSAMMENGEBAUT • VORDERANSICHT (ED2-96 ABGEBILDET)



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

KOMPLETT ZUSAMMENGEBAUT • VORDERANSICHT

	MODELL >	ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	TÜRGLAS, LINKS	DR-25422	1	DR-25422	1	DR-25422	1
2	TÜRGLAS, MITTE	DR-25423	1	DR-25423	1	DR-25423	2
3	TÜRGLAS, RECHTS	—	—	DR-25424	1	DR-25424	1
4	TÜRSCHIENE, UNTERE	TK-26751	1	TK-26753	1	TK-26755	1
5	AUFRECHTE WINKELSTÜTZE	1004870	2	1004870	2	1004870	2
6	AUFRECHTER KEIL	BK-26025	2	BK-26025	2	BK-26025	2
7	DICHTUNG, ENDGLAS	GS-22547	1	GS-22547	1	GS-22547	1
8	FRONTGLAS**	GL-25420	1	GL-25785	1	GL-25420	2
9	HALTERUNG, SCHNEIDBRETT	BT-2342	2	BT-2342	2	BT-2342	4
	*SCHNEIDBRETT	4016	1	4017	1	4016	2
10	HALTERUNG, SCHNEIDBRETT	11283	2	11283	2	11283	4
11	GLÜHLAMPE 120 V / 208-240 V; 100 W	LP-33592	6	LP-33592	10	LP-33592	14
	120 V / 208-240 V; 65 W	LP-34762	6	—	—	—	—
	230 V; 100 W	LP-33783	6	LP-33783	10	LP-33783	14
12	ENDGLAS, KLAR	GL-25762	2	GL-25762	2	GL-25762	2
13	ENDABDECKUNG, RECHTS*** SCHWARZ	OP-26668	1	OP-26668	1	OP-26668	1
14	WANNE, KABELBAUGRUPPE	5003844	1	5003845	1	5003846	1
15	RAHMEN, GLAS, WANNENSTÜTZE	1000647	2	1000647	2	1000647	2
16	ISOLIERUNG	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1
17	ISOLIERUNG	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1
18	KABEL, 2133 mm 120 V / 208-240 V	CD-3291	1	CD-3557	1	CD-3557	1
	KABEL, 2133 mm 230 V	CD-33490	1	CD-33490	1	CD-33489	1
19	STECKER, NEMA L14-20P, 20 A, 250 V	PG-3337	1	—	1	—	1
	STECKER, NEMA L14-30P, 30 A, 250 V	—	—	PG-3267	—	PG-3267	—
20	STANDBEIN-PASSUNGSSTELLE	5000712	4	5000712	4	5000712	6
21	RÜCKWANDBLENDE*** SCHWARZ	OP-26660	1	OP-26664	1	OP-26666	1
22	RECHTE SEITENABDECKUNGSBLENDE*** SCHWARZ	OP-26661	1	OP-26661	1	OP-26661	1
23	FRONTWANDBLENDE*** SCHWARZ	OP-26659	1	OP-26663	1	OP-26665	1
24	LINKE SEITENABDECKUNGSBLENDE*** SCHWARZ	OP-26662	1	OP-26662	1	OP-26662	1
25	STANDBEINE, 102 mm VERSTELLBAR	LG-2044	4	LG-2044	4	LG-2044	6
26	ABDECKTAFEL	1000620	1	1001264	1	1001469	1
27	WANNENUMWICKLUNG	1000613	1	1001255	1	1001468	1
28	ENDABDECKUNG, LINKS*** SCHWARZ	OP-26667	1	OP-26667	1	OP-26667	1
29	GRIFF, GLAS	HD-27795	1	HD-27796	1	HD-27797	1
30	GUMMI, FÜHRUNG	1010949	1	1010950	1	1010951	1
31	GUMMI, SCHIENE	1010952	1	1010953	1	1010954	1
32	GUMMI, ENDKAPPE	BM-29064	2	BM-29064	2	BM-29064	2
33	KIPPSCHALTER 120 V / 208-240 V	SW-33896	2	SW-33896	2	SW-33896	3
	KIPPSCHALTER 230 V	SW-3528	2	SW-3528	2	SW-3528	3
	SCHALTERMANSCHETTE 230 V	SW-3905	2	SW-3905	2	SW-3905	3
34	KONTROLLLEUCHTE 120 V / 208-240 V	LI-3951	2	LI-3027	2	LI-3027	3
	230 V	LI-3951	2	LI-3951	2	LI-3951	3
35	THERMOSTAT	TT-3498	2	TT-3498	2	TT-3498	3
36	KLEMMLEISTE 120 V / 208-240 V	—	—	BK-3021	1	BK-3021	1
	230 V	BK-3021	1	BK-3021	1	BK-3021	1
	380-415 V	—	—	BK-3021	1	BK-3021	1
37	SICHERUNGSHALTER	FU-3772	1	FU-3772	1	FU-3772	1
38	SICHERUNG, 15 A	FU-3775	2	FU-3775	2	FU-3775	2
39*	THERMOSTATKNOPF	KN-3473	2	KN-3473	2	KN-3473	3
40*	TÜRGLEITSCHIENEN	DR-22480F	1	DR-22480F	1	DR-22480F	1
41*	TÜRGUMMI	DR-22480G	1	DR-22480G	1	DR-22480G	1
42*	KLEMMLEISTE, MODULAR 120 V / 208-240 V	BK-25432	1	BK-25432	1	BK-25432	1
	230 V	—	—	—	—	BK-25432	1
	380-415 V	—	—	BK-25432	1	BK-25432	1

* NICHT ABGEBILDET ** Siehe Ersatzteilabschnitt für Selbstbedienungsgeräte (Seite 21) *** Schwarze Abdeckungen angeführt, siehe Seite 20 für Edelstahl und kundenspezifische Farben

KOMPLETTE LISTE DER TISCHABDECKUNGEN (SIEHE ZEICHNUNG AUF SEITE 18)

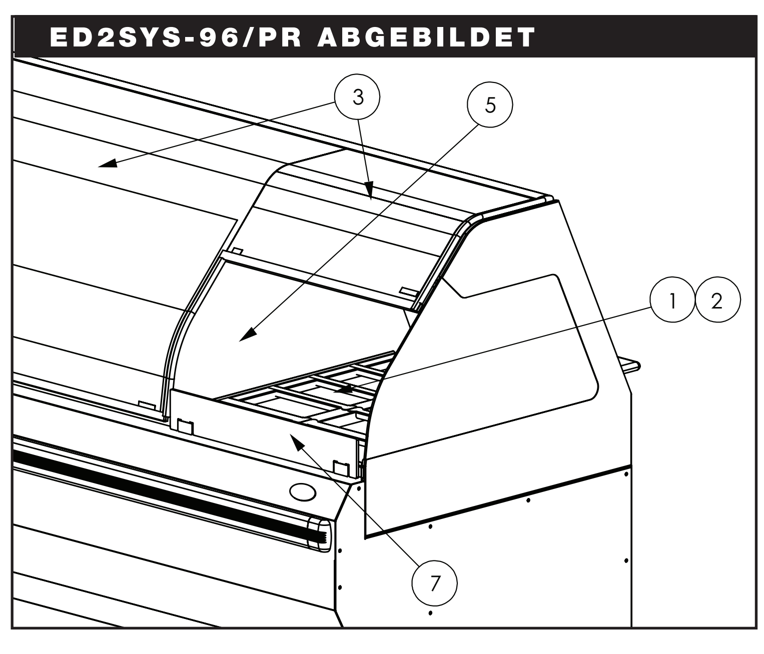
	MODELL >	ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
TEIL	**BESCHREIBUNG**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**TEILE-NR.**	**MENGE**
13	GLASRAHMEN, RECHTS — SCHWARZ	OP-26668	1	OP-26668	1	OP-26668	1
	EDELSTAHL	5001266	1	5001266	1	5001266	1
	KUNDENSPEZIFISCHE FARBE	5001484	1	5001484	1	5001484	1
21	RÜCKWANDBLENDE — SCHWARZ	OP-26660	1	OP-26664	1	OP-26666	1
	EDELSTAHL	1002021	1	1002023	1	1002025	1
	KUNDENSPEZIFISCHE FARBE	1000392	1	1002464	1	1002466	1
22	RECHTE SEITENABDECKUNGSBLENDE — SCHWARZ	OP-26661	1	OP-26661	1	OP-26661	1
	EDELSTAHL	1002018	1	1002018	1	1002018	1
	KUNDENSPEZIFISCHE FARBE	1002309	1	1002309	1	1002309	1
23	FRONTWANDBLENDE — SCHWARZ	OP-26659	1	OP-26663	1	OP-26665	1
	EDELSTAHL	1002020	1	1002022	1	1002024	1
	KUNDENSPEZIFISCHE FARBE	1000391	1	1002463	1	1002465	1
24	LINKE SEITENABDECKUNGSBLENDE — SCHWARZ	OP-26662	1	OP-26662	1	OP-26662	1
	EDELSTAHL	1002019	1	1002019	1	1002019	1
	KUNDENSPEZIFISCHE FARBE	1002310	1	1002310	1	1002310	1
28	GLASRAHMEN, LINKS — SCHWARZ	OP-26667	1	OP-26667	1	OP-26667	1
	EDELSTAHL	5001265	1	5001265	1	5001265	1
	KUNDENSPEZIFISCHE FARBE	5001483	1	5001483	1	5001483	1

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

ERSATZTEILE FÜR SELBSTBEDIENUNGSGERÄTE

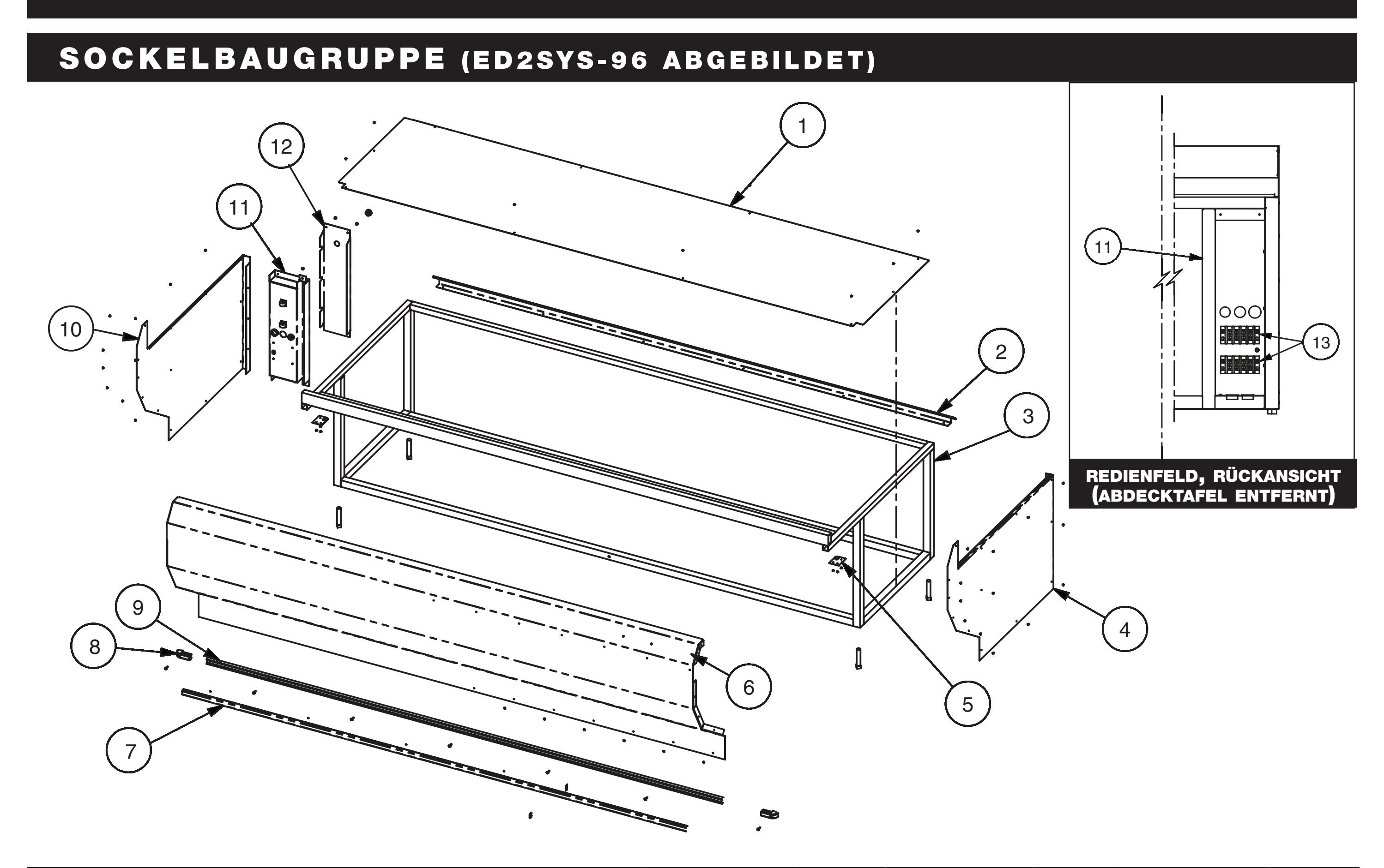
* NICHT ABGEBILDET	MODELL >	ED2(SYS)	-48/P	-72/P	-72/PL, /PR	-96/PL, /PR
TEIL	**BESCHREIBUNG**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**MENGE**	**MENGE**	**MENGE**
1	WANNENGITTER	PN-25752	2	3	1	1
2	WANNENEINSATZ	1000993	1	—	—	—
		1000735	—	1	—	—
		1000521	—	—	1	1
3	GLASFRONT BEDIENUNG	GL-25420	—	—	1	—
		GL-25785	—	—	—	1
	SELBSTBEDIENUNG	GL-25586	1	—	—	—
		GL-25889	—	1	—	—
		GL-25430	—	—	1	1
4*	GASDRUCKFEDER 200N	SU-26848	—	1	—	—
	400N	SU-26849	—	—	2	1
	700N	SU-26851	—	—	—	1
5	GEHÄRTETE GLASTRENNWAND	GL-22049	—	—	1	1
6*	STÜTZE FÜR GLASTRENNWAND	5002164	—	—	1	—
		5002165	—	—	—	1
7	SCHUTZABDECKUNG, HEIZEINHEIT TISCHMODELL	5013003	1	—	—	—
		5013004	—	1	—	—
		5013005	—	—	1	1
	SYSTEM	5013006	1	—	—	—
		5013007	—	1	—	—
		5013008	—	—	1	1
8*	SCHUTZABDECKUNG, HEIZEINHEIT (VOR 01/11)	GD-25577	1	—	—	—
		GD-25899	—	1	—	—
		GD-24852	—	—	1	1
9*	HALTER, SCHUTZABDECKUNG (VOR 01/11)	1000734	1	—	—	—
		1002065	—	1	—	—
		1001455	—	—	1	1

ED2SYS-96/PR ABGEBILDET



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

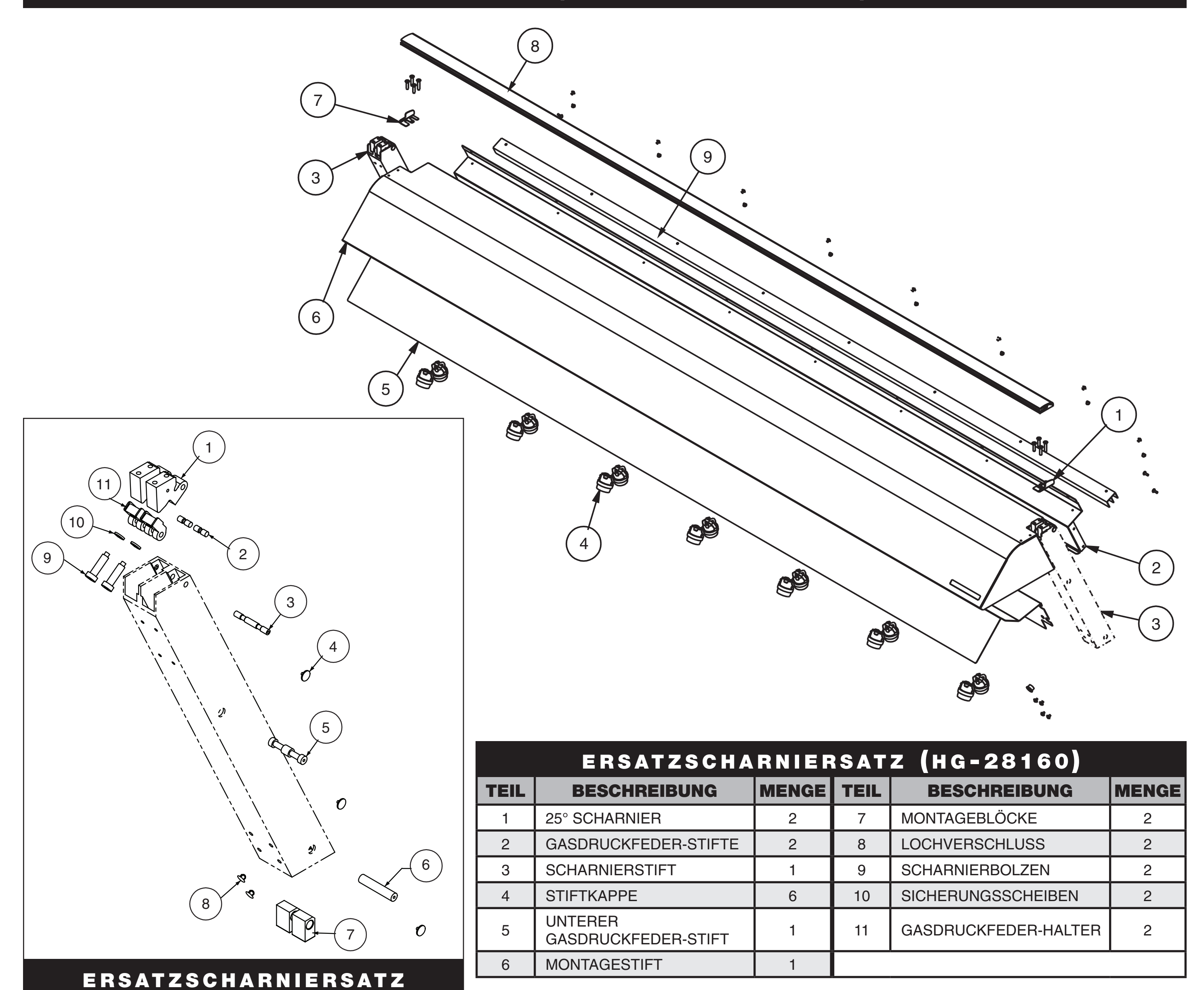
SOCKELBAUGRUPPE (ED2SYS-96 ABGEBILDET)



	MODELL >	ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
TEIL	**BESCHREIBUNG**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**TEILE-NR.**	**MENGE**
1	SOCKELABDECKUNG	1001859	1	1001860	1	1001861	1
2	LEISTE, OBERE, HINTERE	1001862	1	1001863	1	1001864	1
3	RAHMENVERSCHWEISSUNG	FR-26725	1	FR-26726	1	FR-26727	1
4	ENDABDECKUNG, RECHTS SCHWARZ	1001852	1	1001852	1	1001852	1
	EDELSTAHL	1002055	1	1002055	1	1002055	1
	KUNDENSPEZIFISCHE FARBE	1002050	1	1002050	1	1002050	1
5	MONTAGEHALTERUNG, STANDBEIN	1001915	2	1001915	2	1001915	2
6	FRONTWANDBLENDE SCHWARZ	1001854	1	1001855	1	1001856	1
	EDELSTAHL	1002057	1	1002056	1	1002059	1
	KUNDENSPEZIFISCHE FARBE	1002052	1	1002053	1	1002679	1
7	GUMMI, SCHIENE 1,22 m	1010952	1	—	—	—	—
	1,83 m	—	—	1010953	1	—	—
	2,44 m	—	—	—	—	1010954	1
8	GUMMI, ENDKAPPE	BM-29064	2	BM-29064	2	BM-29064	2
9	GUMMI, FÜHRUNG	1010949	1	1010950	1	1010951	1
10	ENDABDECKUNG, LINKS SCHWARZ	1001853	1	1001853	1	1001853	1
	EDELSTAHL	1002056	1	1002056	1	1002056	1
	KUNDENSPEZIFISCHE FARBE	1002051	1	1002051	1	1002051	1
11	BEDIENFELD-PASSUNGSEINHEIT	5001211	1	5001211	1	5001211	1
12	ABDECKTAFEL	1001858	1	1001858	1	1001858	1
13	KLEMMLEISTE	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

INNERE AUFSATZBAUGRUPPE (ED2-96 ABGEBILDET)



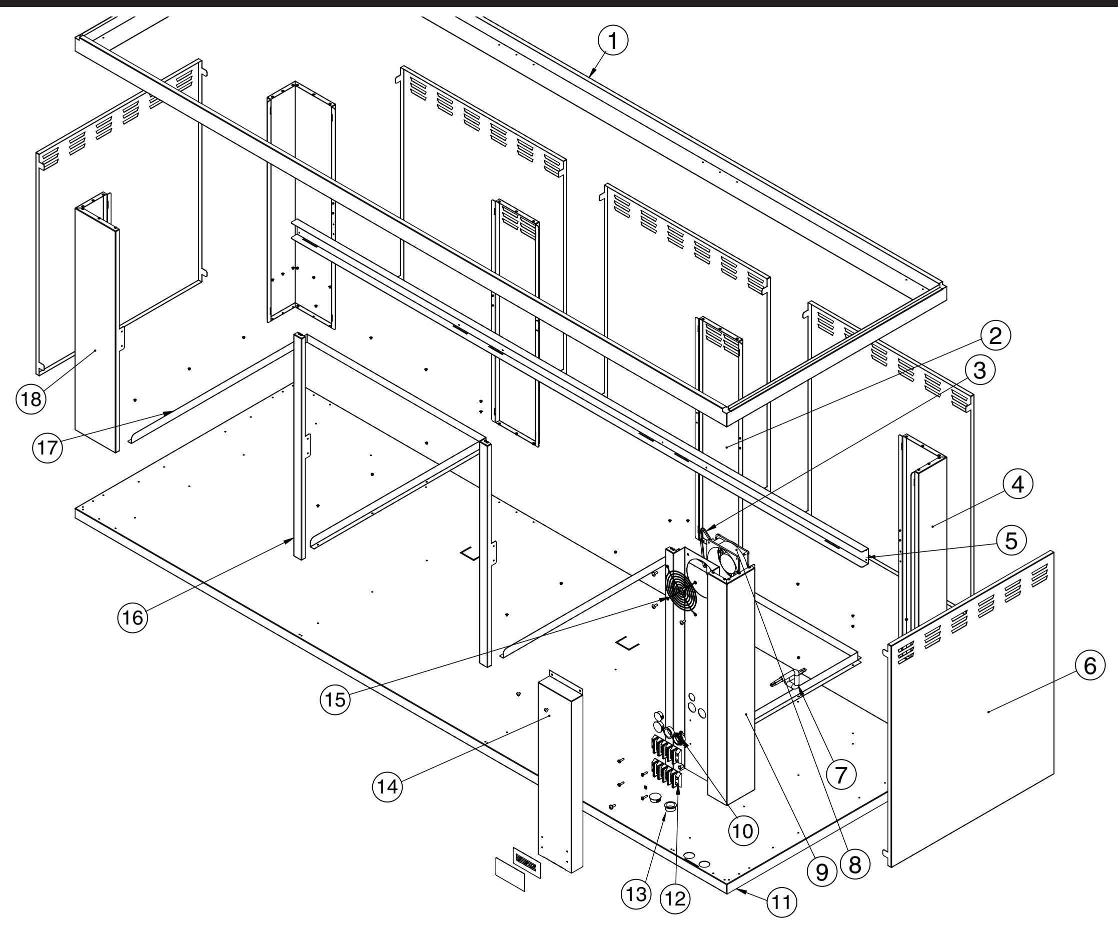
ERSATZSCHARNIERSATZ

ERSATZSCHARNIERSATZ (HG-28160)					
TEIL	**BESCHREIBUNG**	**MENGE**	**TEIL**	**BESCHREIBUNG**	**MENGE**
1	25° SCHARNIER	2	7	MONTAGEBLÖCKE	2
2	GASDRUCKFEDER-STIFTE	2	8	LOCHVERSCHLUSS	2
3	SCHARNIERSTIFT	1	9	SCHARNIERBOLZEN	2
4	STIFTKAPPE	6	10	SICHERUNGSSCHEIBEN	2
5	UNTERER GASDRUCKFEDER-STIFT	1	11	GASDRUCKFEDER-HALTER	2
6	MONTAGESTIFT	1			

* NICHT ABGEBILDET	MODELL >	ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
TEIL	**BESCHREIBUNG**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**TEILE-NR.**	**MENGE**
1	ENDKAPPE, RECHTS	CP-27561	1	CP-27561	1	CP-27561	1
2	OBERE TÜRLEISTE	1005031	1	1005032	1	1005034	1
3	ERSATZSCHARNIERSATZ (SIEHE DETAILBILD)	HG-28160	1	HG-28160	1	HG-28160	1
4	LAMPENFASSUNG 120 V / 208-240 V	RP-3952	6	RP-3952	10	RP-3952	14
	LAMPENFASSUNG 230 V	RP-3955	6	RP-3955	10	RP-3955	14
5	INNERER AUFSATZ	1005017	1	1005018	1	1005024	2
6	ÄUSSERER AUFSATZ	5004030	1	5004031	1	5004034	1
7	ENDKAPPE, LINKS	CP-27560	1	CP-27560	1	CP-27560	1
8	KLEMMLEISTE	CM-26765	1	CM-26766	1	CM-26767	1
9*	OBERE SCHIENE	TK-26752	1	TK-26754	1	TK-26756	1
10*	DRUCKFEDER 400N	SU-26849	2	—	—	SU-26849	4
	600N	—	—	SU-26850	2	—	—

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

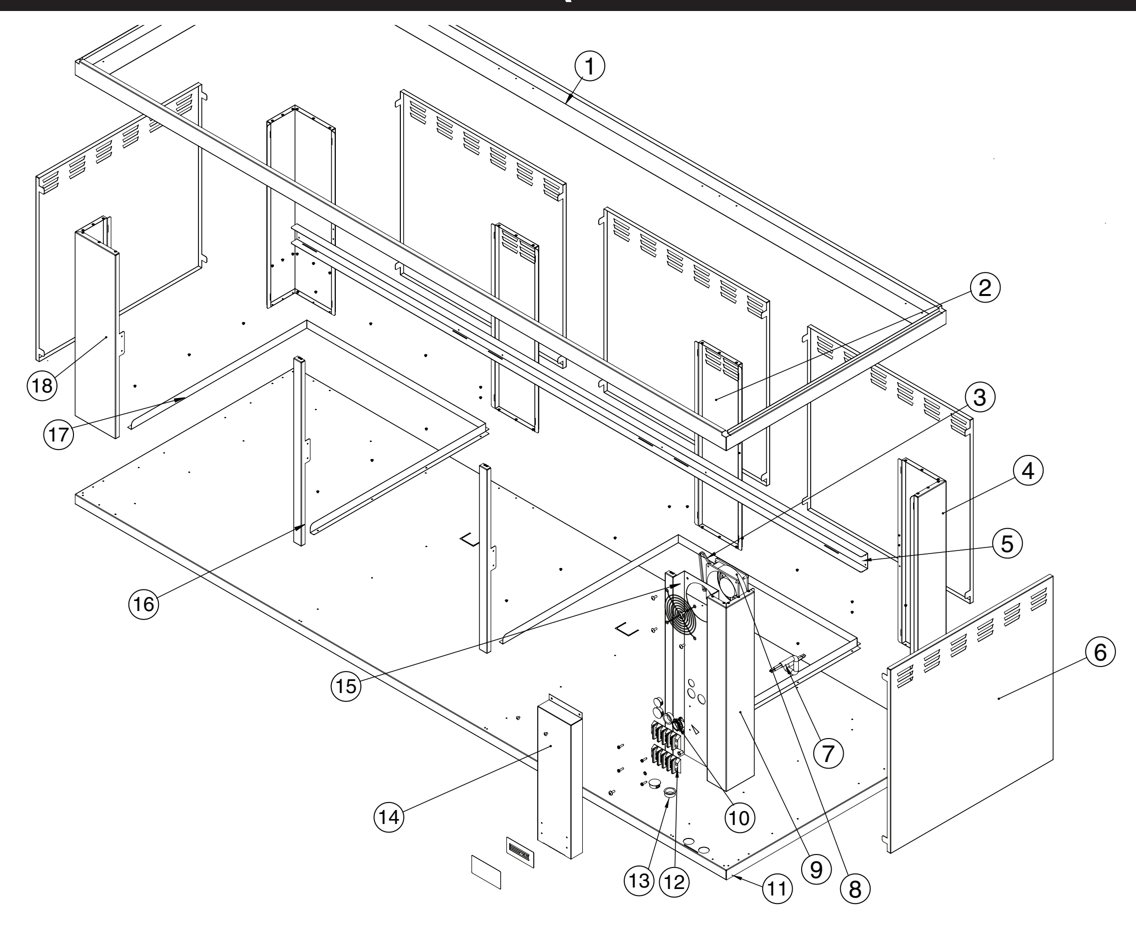
KOMPLETT ZUSAMMENGEBAUT (BU2-96 ABGEBILDET)



	MODELL >	BU2-48		BU2-72		BU2-96	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	OBERER RAHMEN	1006862	1	1006863	1	1006864	1
2	MITTLERE TAFEL	—	—	1006869	1	1006875	2
3	KABEL FÜR 101 MM KASSETTENGEBLÄSE	CD-33338	1	CD-33338	1	CD-33338	1
4	ECKABDECKUNGEN KUNDENSEITE	1006794	2	1006794	2	1006794	2
5	HINTERE REGALSTÜTZE	1007017	1	1007018	1	1007019	1
6	SCHWARZE SEITLICHE UND RÜCKWÄRTIGE ABDECKUNGEN	1006857	2	1006857	4	1006857	5
	NUR RÜCKWÄRTIGE ABDECKUNG	1006854*	1	—	—	—	—
7	KABEL 1,83 m	CD-3607	1	—	—	—	—
	3,66 m	—	—	CD-3607	1	CD-3607	1
8	GEBLÄSEGEHÄUSE	FA-3568	1	FA-3568	1	FA-3568	1
9	MITTELPFOSTEN-PASSUNGSEINHEIT	1006795	1	1006870	1	5005506	1
10	3/4" KABELSTECKER	CR-3293	1	CR-3293	1	CR-3293	1
11	SOCKEL, PASSUNGSEINHEIT	5005544	1	5005545	1	5005546	1
12	KLEMMLEISTE	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2
13	1-1/8" SCHNAPPTÜLLE	BU-3378	2	BU-3378	2	BU-3378	2
14	MITTELPFOSTEN-ABDECKUNG	1006796	1	1006796	1	1006796	1
15	GEBLÄSESCHUTZABDECKUNG	GD-2396	2	GD-2396	2	GD-2396	2
16	PFOSTEN, VORNE MITTE	—	—	—	—	1006890	2
17	FÜHRUNGSSCHIENE	1006830	1	1006830	2	1006830	2
18	ECKABDECKUNGEN, BEDIENERSEITE	1006792	1	1006792	1	1006792	1

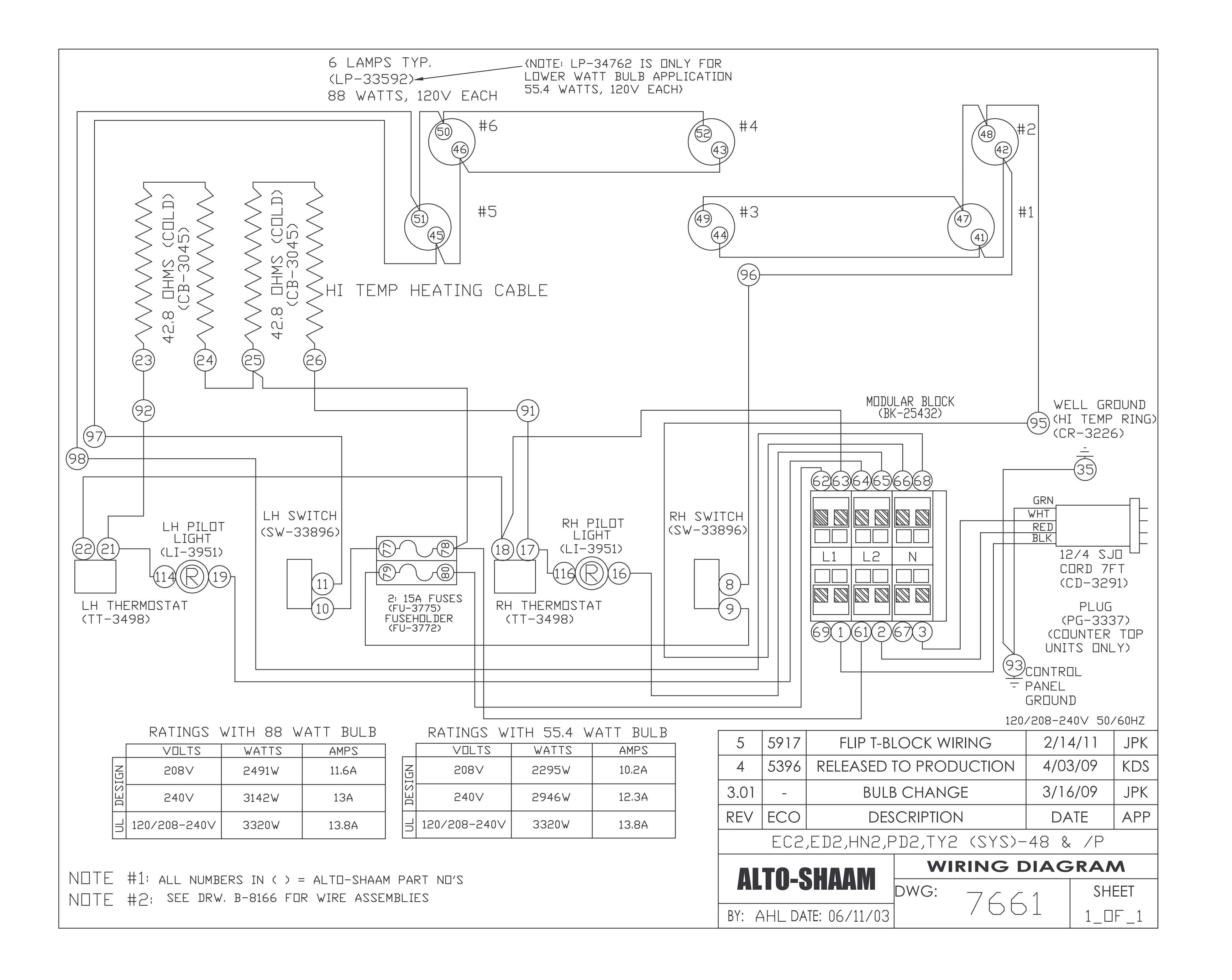
Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

KOMPLETT ZUSAMMENGEBAUT (BU2-96 KURZ ABGEBILDET)



	MODELL >	BU2-48 KURZ		BU2-72 KURZ		BU2-96 KURZ	
TEIL	**BESCHREIBUNG**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**TEILE-NR.**	**MENGE**
1	OBERER RAHMEN	1006862	1	1006863	1	1006864	1
2	MITTLERE TAFEL	—	—	1006986	1	1006987	2
3	KABEL FÜR 101 MM KASSETTENGEBLÄSE	CD-33338	1	CD-33338	1	CD-33338	1
4	ECKABDECKUNGEN KUNDENSEITE	1006988	2	1006988	2	1006988	2
5	HINTERE REGALSTÜTZE	1007017	1	1007018	1	1007019	1
6	SCHWARZE SEITLICHE UND RÜCKWÄRTIGE ABDECKUNGEN	1006982	2	1006982	4	1006982	5
	NUR RÜCKWÄRTIGE ABDECKUNG	1006979*	1	—	—	—	—
7	KABEL 1,83 m	CD-3607	1	—	—	—	—
	3,66 m	—	—	CD-3607	1	CD-3607	1
8	GEBLÄSEGEHÄUSE	FA-3568	1	FA-3568	1	FA-3568	1
9	MITTELPFOSTEN-PASSUNGSEINHEIT	1006990	1	1006991	1	5005506	1
10	3/4" KABELSTECKER	CR-3293	1	CR-3293	1	CR-3293	1
11	SOCKEL, PASSUNGSEINHEIT	5005544	1	5005545	1	5005546	1
12	KLEMMLEISTE	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2
13	1-1/8" SCHNAPPTÜLLE	BU-3378	2	BU-3378	2	BU-3378	2
14	MITTELPFOSTEN-ABDECKUNG	1006978	1	1006978	1	1006796	1
15	GEBLÄSESCHUTZABDECKUNG	GD-2396	2	GD-2396	2	GD-2396	2
16	PFOSTEN, VORNE MITTE	—	—	—	—	1006890	2
17	FÜHRUNGSSCHIENE	1006830	1	1006830	2	1006830	2
18	ECKABDECKUNGEN, BEDIENERSEITE	1006989	1	1006989	1	1006792	1

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

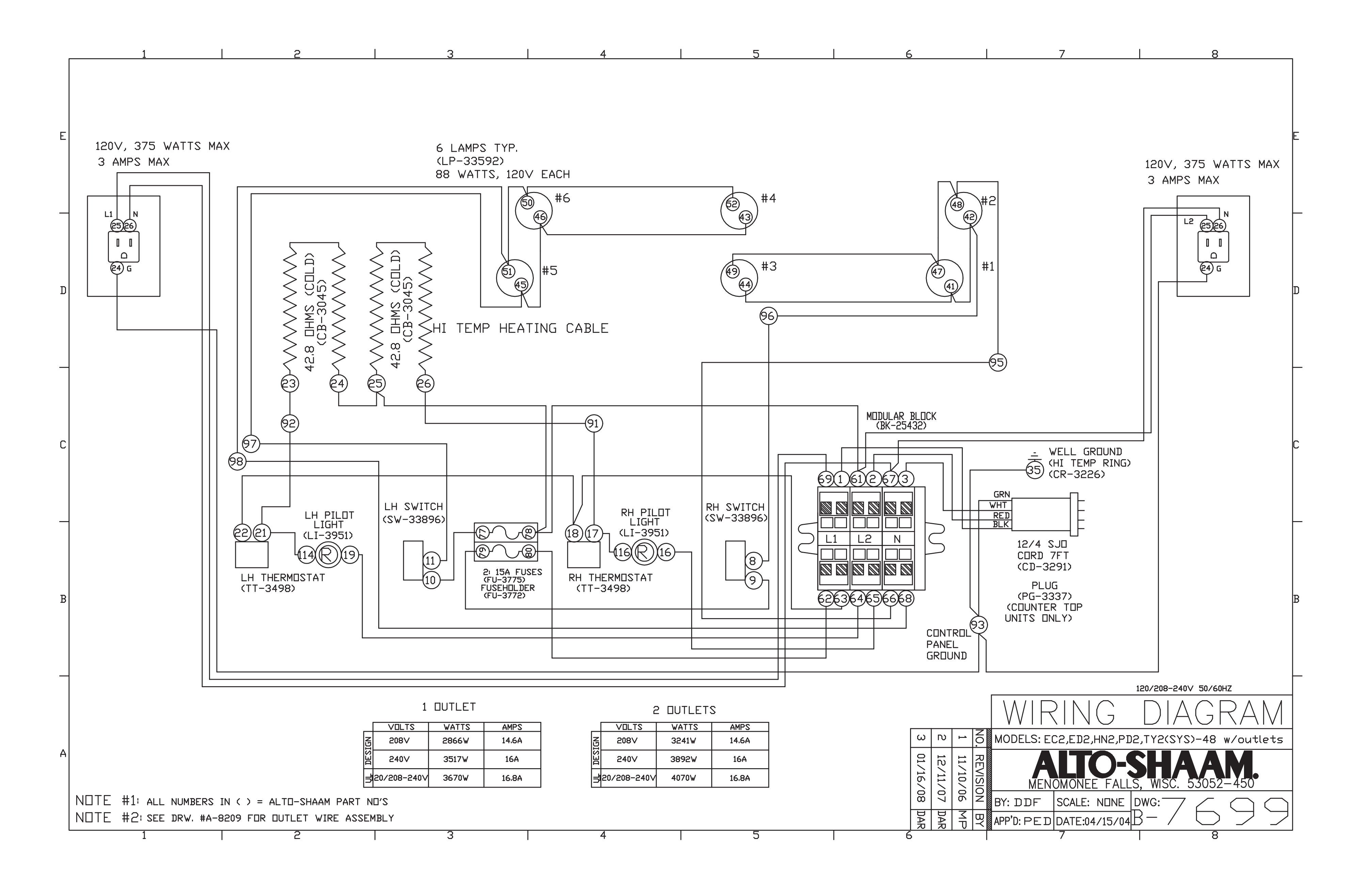


RATINGS WITH 88 WATT BULB

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	2491W	11.6A
DESIGN	240V	3142W	13A
UL	120/208-240V	3320W	13.8A

RATINGS WITH 55.4 WATT BULB

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	2295W	10.2A
DESIGN	240V	2946W	12.3A
UL	120/208-240V	3320W	13.8A



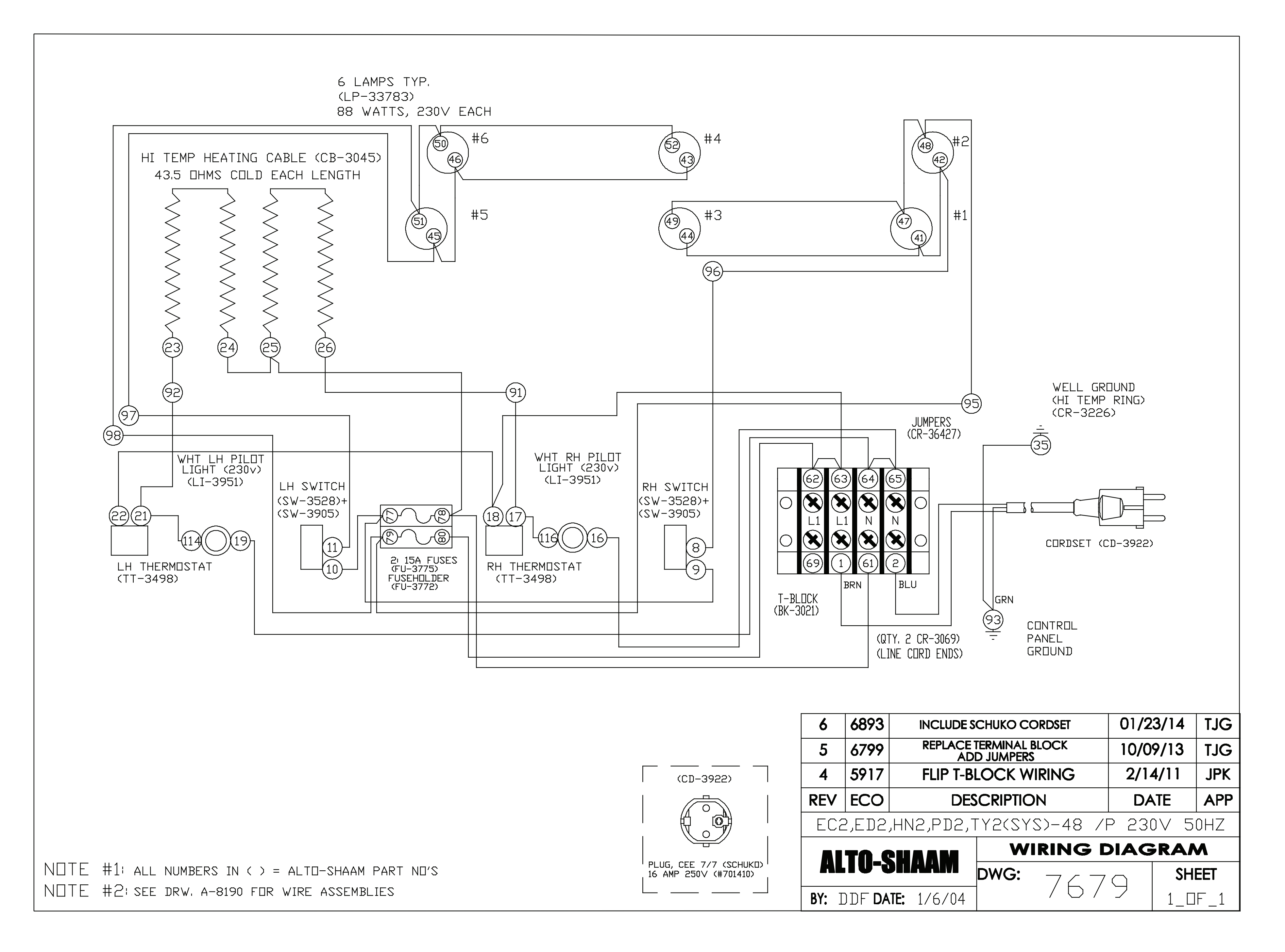
1 OUTLET

DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
	208V	2866W	14.6A
	240V	3517W	16A
UL	120/208-240V	3670W	16.8A

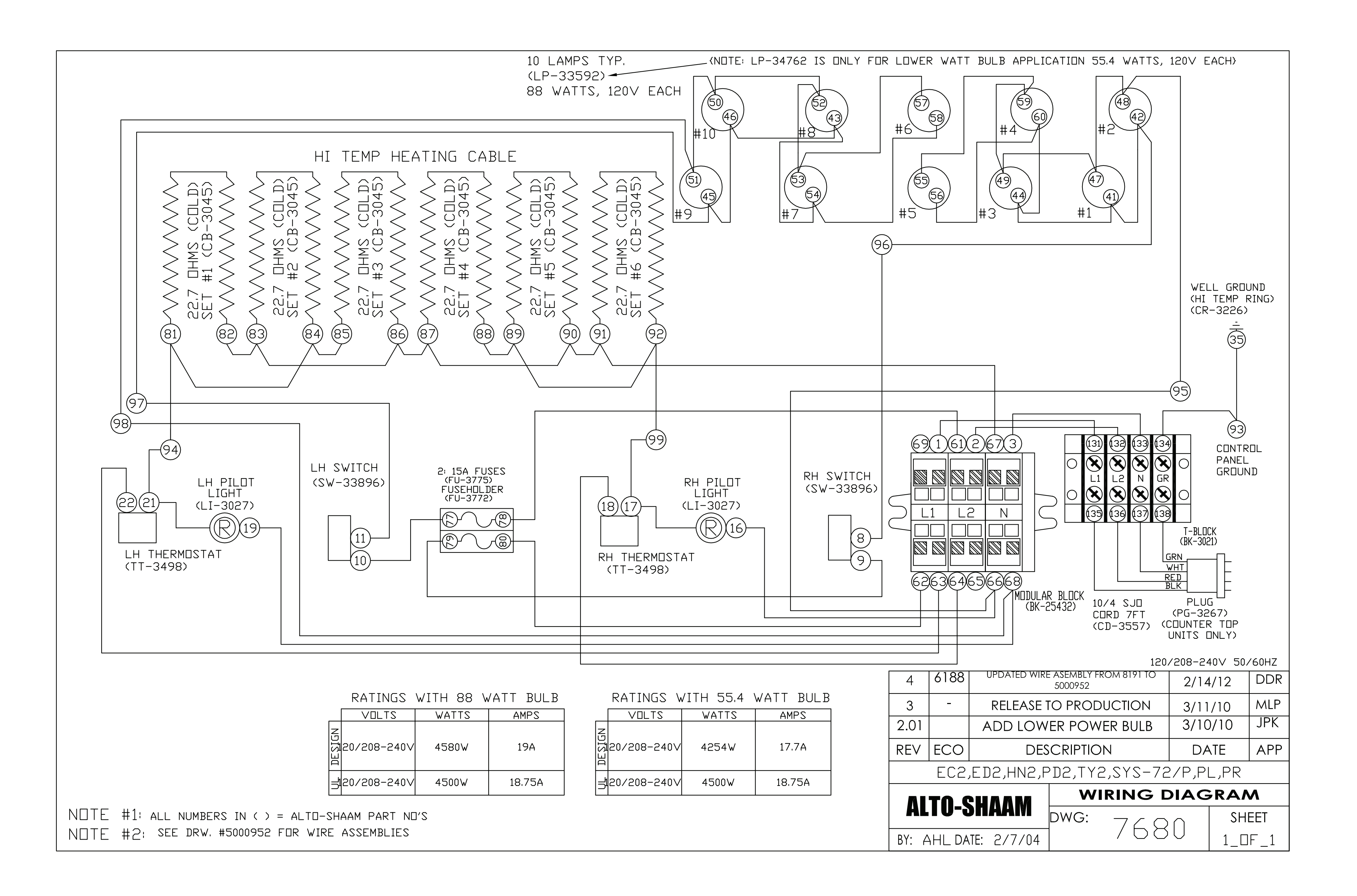
2 OUTLETS

DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
	208V	3241W	14.6A
	240V	3892W	16A
UL	120/208-240V	4070W	16.8A

NO.	REVISION	BY
1	11/10/06	MP
2	12/11/07	DAR
3	01/16/08	DAR



6 LAMPS TYP.
(LP-33783)
88 WATTS, 230V EACH
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
43.5 OHMS COLD EACH LENGTH
#1
#2
#3
#4
#5
#6
WELL GROUND
(HI TEMP RING)
(CR-3226)
JUMPERS
(CR-36427)
CORDSET (CD-3922)
CONTROL
PANEL
GROUND
GRN
BRN
BLU
L1
N
T-BLOCK
(BK-3021)
(QTY. 2 CR-3069)
(LINE CORD ENDS)
WHT LH PILOT
LIGHT (230v)
(LI-3951)
LH SWITCH
(SW-3528)+
(SW-3905)
LH THERMOSTAT
(TT-3498)
2; 15A FUSES
(FU-3775)
FUSEHOLDER
(FU-3772)
WHT RH PILOT
LIGHT (230v)
(LI-3951)
RH SWITCH
(SW-3528)+
(SW-3905)
RH THERMOSTAT
(TT-3498)
(CD-3922)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO)
16 AMP 250V (#701410)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. A-8190 FOR WIRE ASSEMBLIES
6 6893 INCLUDE SCHUKO CORDSET 01/23/14 TJG
5 6799 REPLACE TERMINAL BLOCK ADD JUMPERS 10/09/13 TJG
4 5917 FLIP T-BLOCK WIRING 2/14/11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2(SYS)-48 /P 230V 50HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7679
SHEET 1_OF_1
BY: DDF DATE: 1/6/04



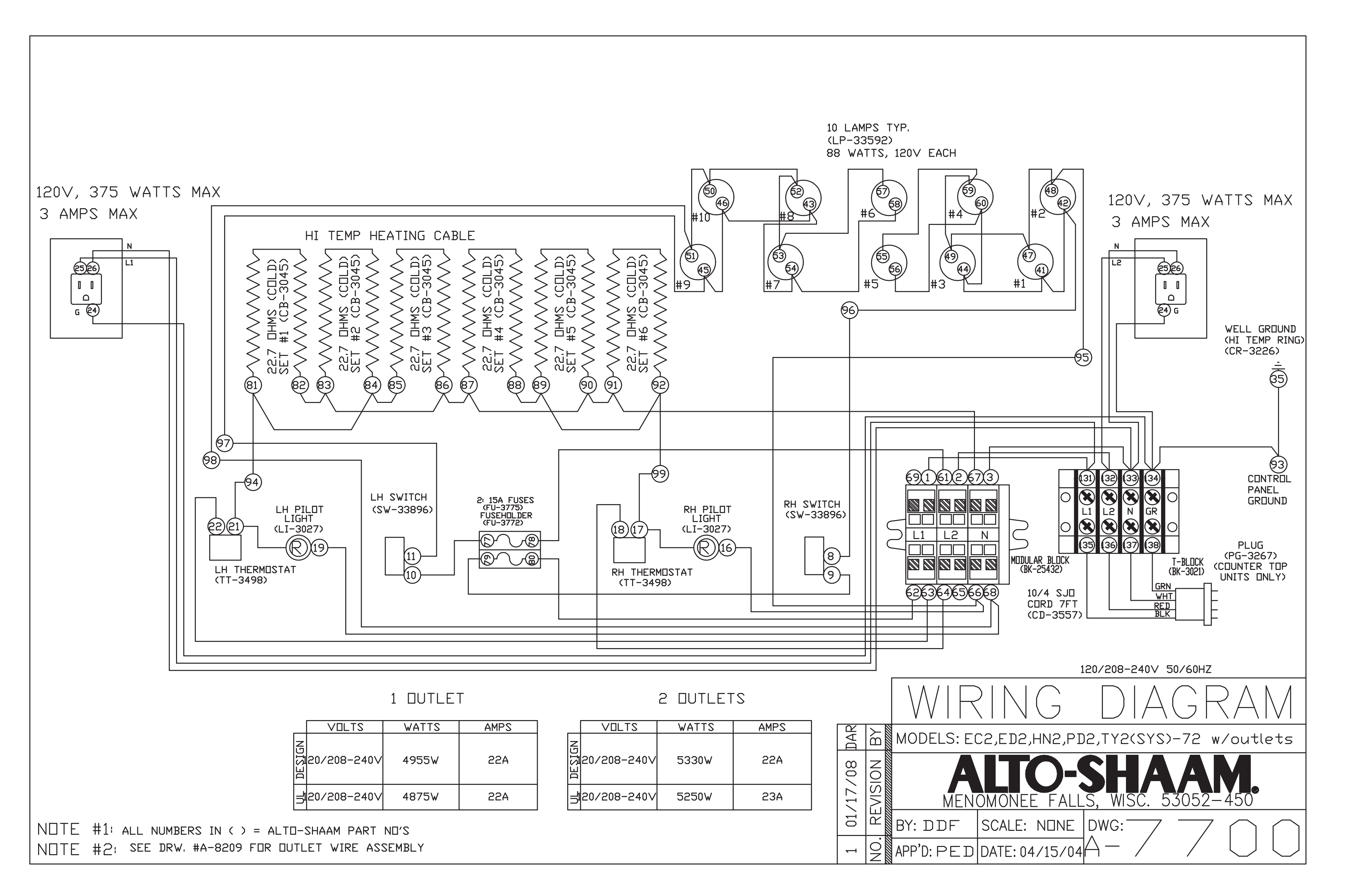
RATINGS WITH 88 WATT BULB

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120/208-240V	4580W	19A
UL	120/208-240V	4500W	18.75A

RATINGS WITH 55.4 WATT BULB

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120/208-240V	4254W	17.7A
UL	120/208-240V	4500W	18.75A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	6188	UPDATED WIRE ASEMBLY FROM 8191 TO 5000952	2/14/12	DDR
3	-	RELEASE TO PRODUCTION	3/11/10	MLP
2.01		ADD LOWER POWER BULB	3/10/10	JPK

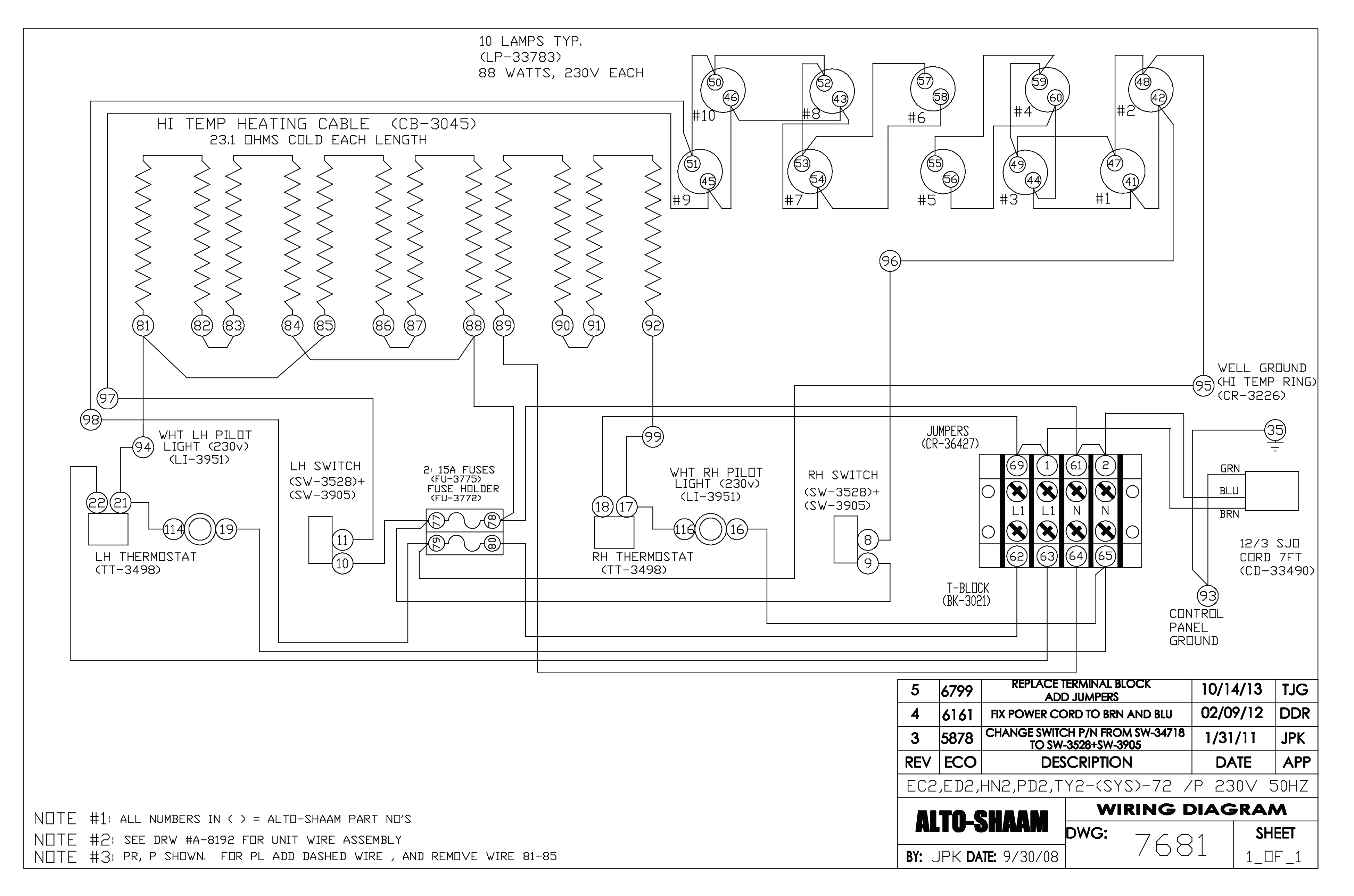


1 OUTLET

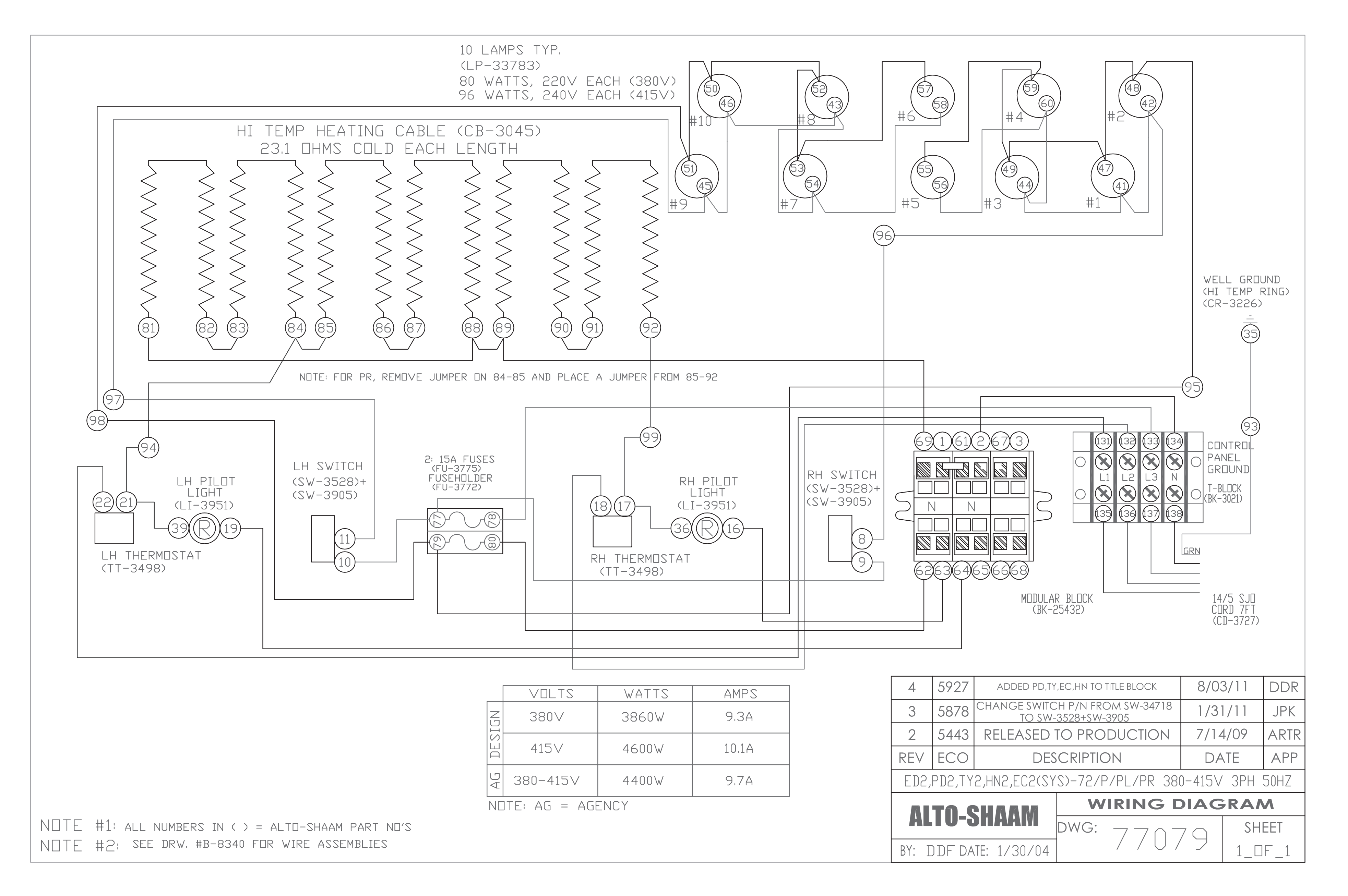
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120/208-240V	4955W	22A
UL	120/208-240V	4875W	22A

2 OUTLETS

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120/208-240V	5330W	22A
UL	120/208-240V	5250W	23A

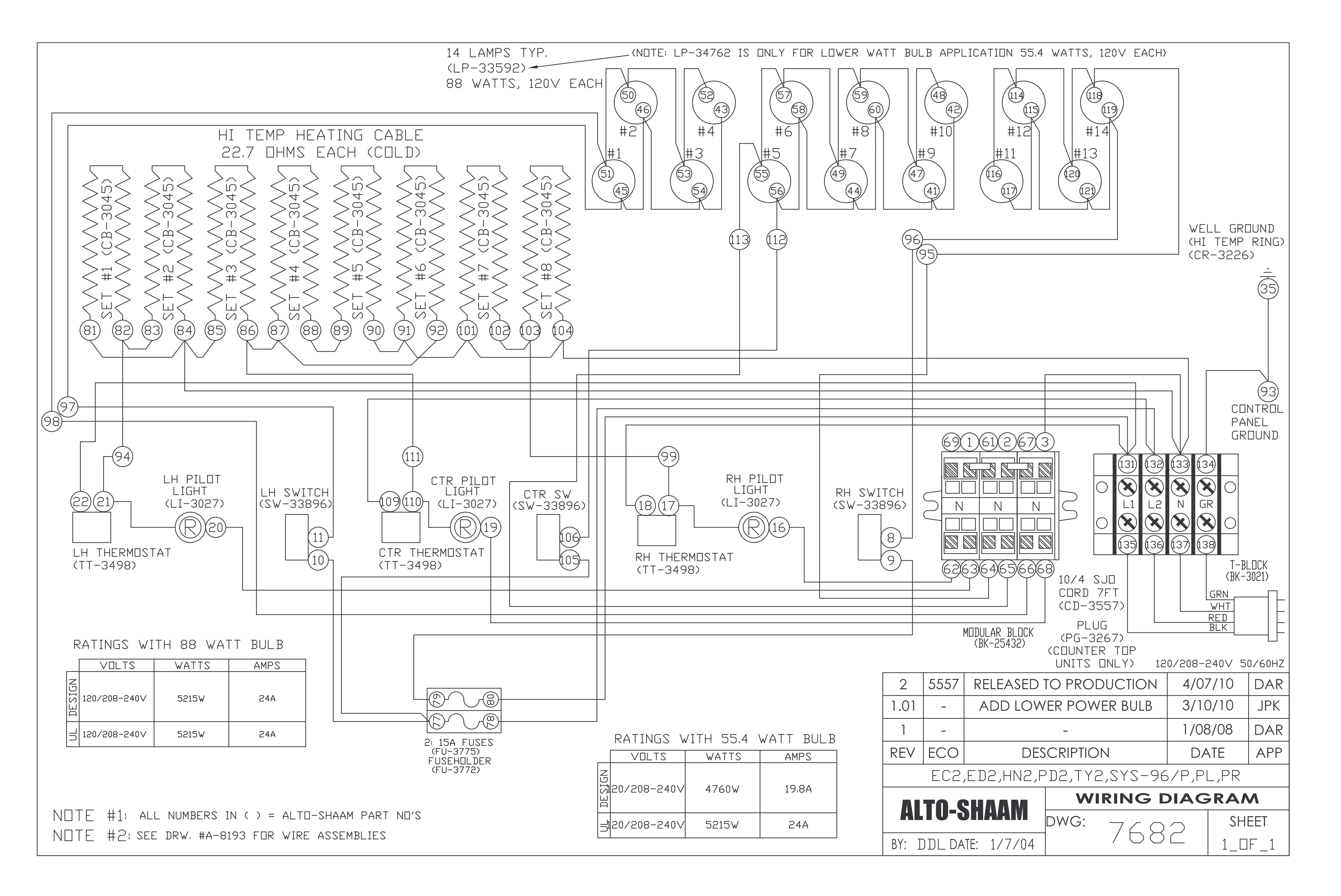


10 LAMPS TYP.
(LP-33783)
88 WATTS, 230V EACH
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
23.1 OHMS COLD EACH LENGTH
WELL GROUND
(HI TEMP RING)
(CR-3226)
WHT LH PILOT
LIGHT (230v)
(LI-3951)
LH SWITCH
(SW-3528)+
(SW-3905)
2; 15A FUSES
(FU-3775)
FUSE HOLDER
(FU-3772)
WHT RH PILOT
LIGHT (230v)
(LI-3951)
RH SWITCH
(SW-3528)+
(SW-3905)
JUMPERS
(CR-36427)
LH THERMOSTAT
(TT-3498)
RH THERMOSTAT
(TT-3498)
T-BLOCK
(BK-3021)
GRN
BLU
BRN
12/3 SJO
CORD 7FT
(CD-33490)
CONTROL
PANEL
GROUND
5 | 6799 | REPLACE TERMINAL BLOCK ADD JUMPERS | 10/14/13 | TJG
4 | 6161 | FIX POWER CORD TO BRN AND BLU | 02/09/12 | DDR
3 | 5878 | CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528+SW-3905 | 1/31/11 | JPK
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2-(SYS)-72 /P 230V 50HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7681
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 9/30/08
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW #A-8192 FOR UNIT WIRE ASSEMBLY
NOTE #3: PR, P SHOWN. FOR PL ADD DASHED WIRE , AND REMOVE WIRE 81-85



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	380V	3860W	9.3A
DESIGN	415V	4600W	10.1A
AG	380-415V	4400W	9.7A

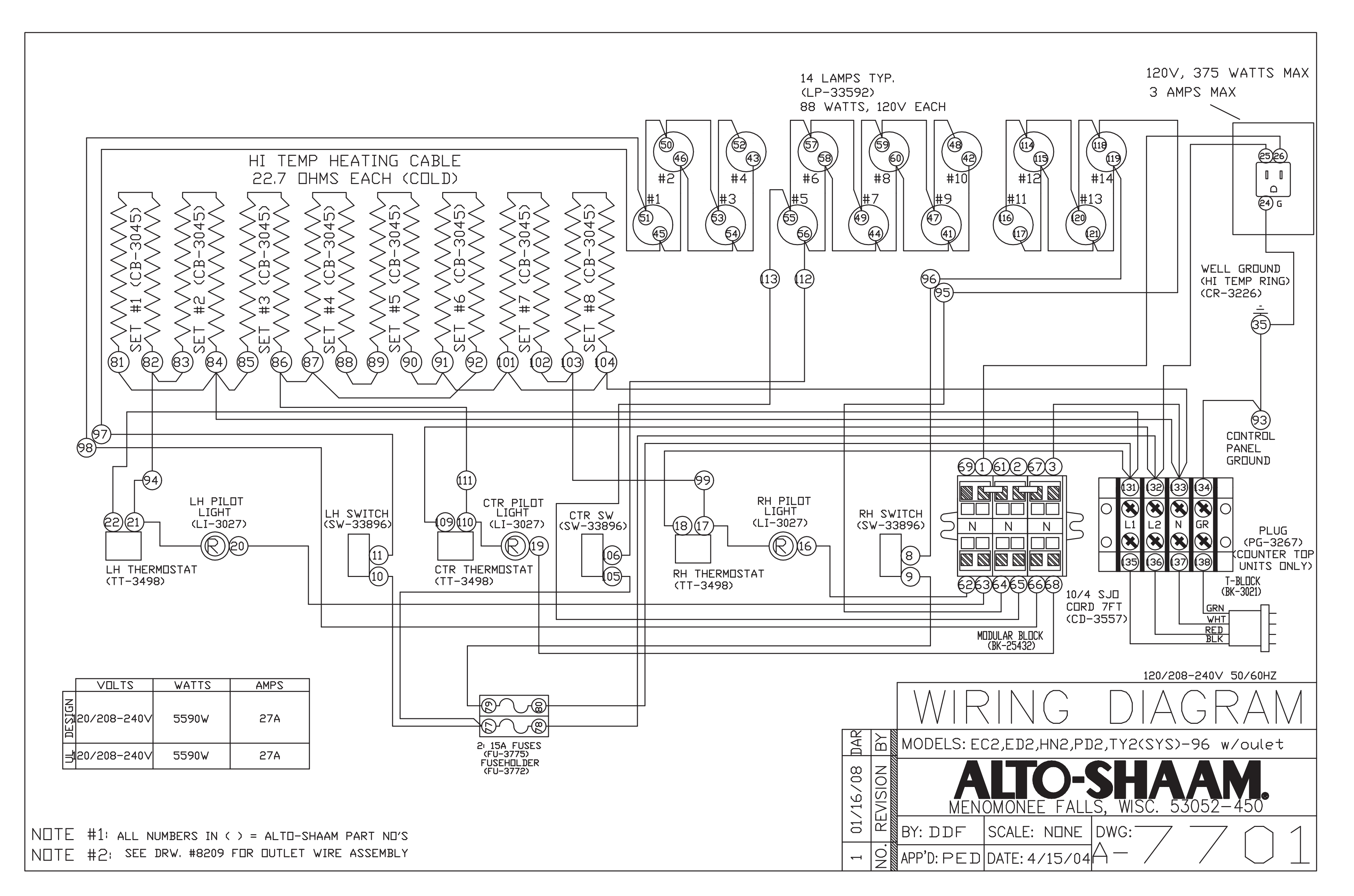
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	5927	ADDED PD,TY,EC,HN TO TITLE BLOCK	8/03/11	DDR
3	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528+SW-3905	1/31/11	JPK
2	5443	RELEASED TO PRODUCTION	7/14/09	ARTR



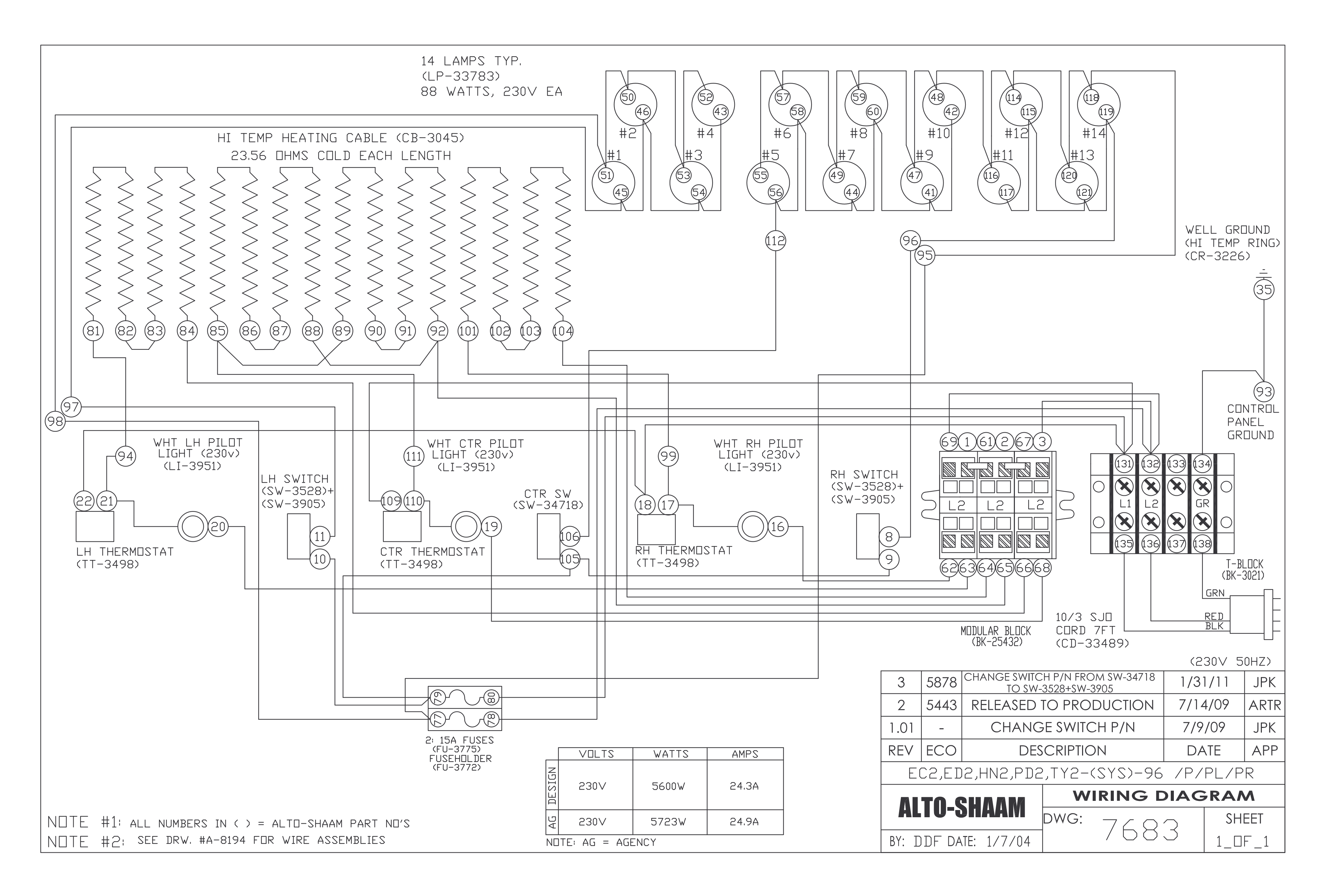
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120/208-240V	5215W	24A
UL	120/208-240V	5215W	24A

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120/208-240V	4760W	19.8A
UL	120/208-240V	5215W	24A

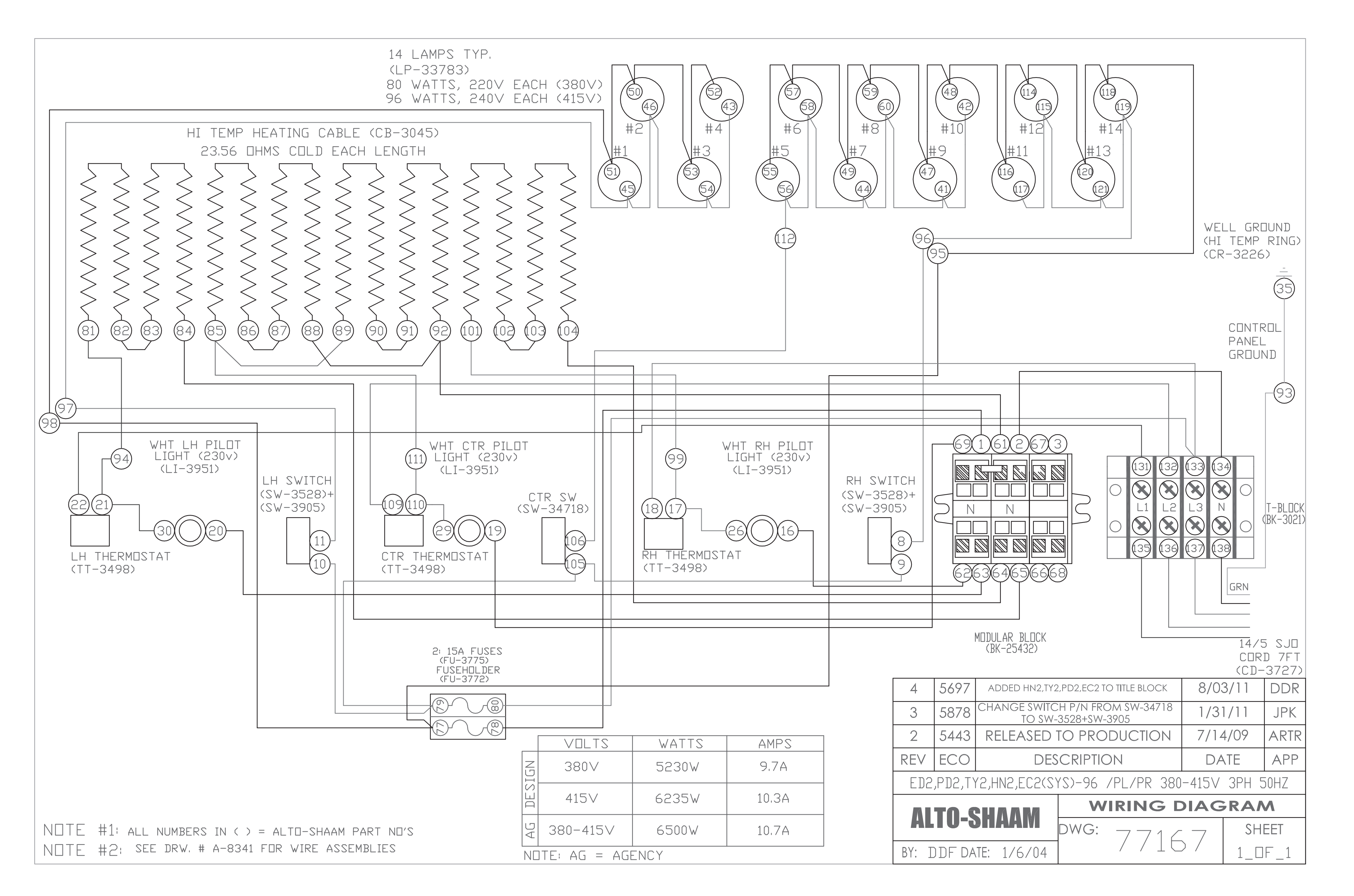
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
2	5557	RELEASED TO PRODUCTION	4/07/10	DAR
1.01	-	ADD LOWER POWER BULB	3/10/10	JPK
1	-	-	1/08/08	DAR



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120/208-240V	5590W	27A
UL	120/208-240V	5590W	27A



14 LAMPS TYP.
(LP-33783)
88 WATTS, 230V EA
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
23.56 OHMS COLD EACH LENGTH
WELL GROUND
(HI TEMP RING)
(CR-3226)
CONTROL
PANEL
GROUND
WHT LH PILOT
LIGHT (230v)
(LI-3951)
LH SWITCH
(SW-3528)+
(SW-3905)
WHT CTR PILOT
LIGHT (230v)
(LI-3951)
CTR SW
(SW-34718)
WHT RH PILOT
LIGHT (230v)
(LI-3951)
RH SWITCH
(SW-3528)+
(SW-3905)
LH THERMOSTAT
(TT-3498)
CTR THERMOSTAT
(TT-3498)
RH THERMOSTAT
(TT-3498)
T-BLOCK
(BK-3021)
GRN
RED
BLK
MODULAR BLOCK
(BK-25432)
10/3 SJO
CORD 7FT
(CD-33489)
2: 15A FUSES
(FU-3775)
FUSEHOLDER
(FU-3772)
(230V 50HZ)
3 | 5878 | CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528+SW-3905 | 1/31/11 | JPK
2 | 5443 | RELEASED TO PRODUCTION | 7/14/09 | ARTR
1.01 | - | CHANGE SWITCH P/N | 7/9/09 | JPK
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2-(SYS)-96 /P/PL/PR
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7683
SHEET 1_OF_1
BY: DDF DATE: 1/7/04
VOLTS | WATTS | AMPS
DESIGN | 230V | 5600W | 24.3A
AG | 230V | 5723W | 24.9A
NOTE: AG = AGENCY
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. #A-8194 FOR WIRE ASSEMBLIES



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	380V	5230W	9.7A
	415V	6235W	10.3A
AG	380-415V	6500W	10.7A

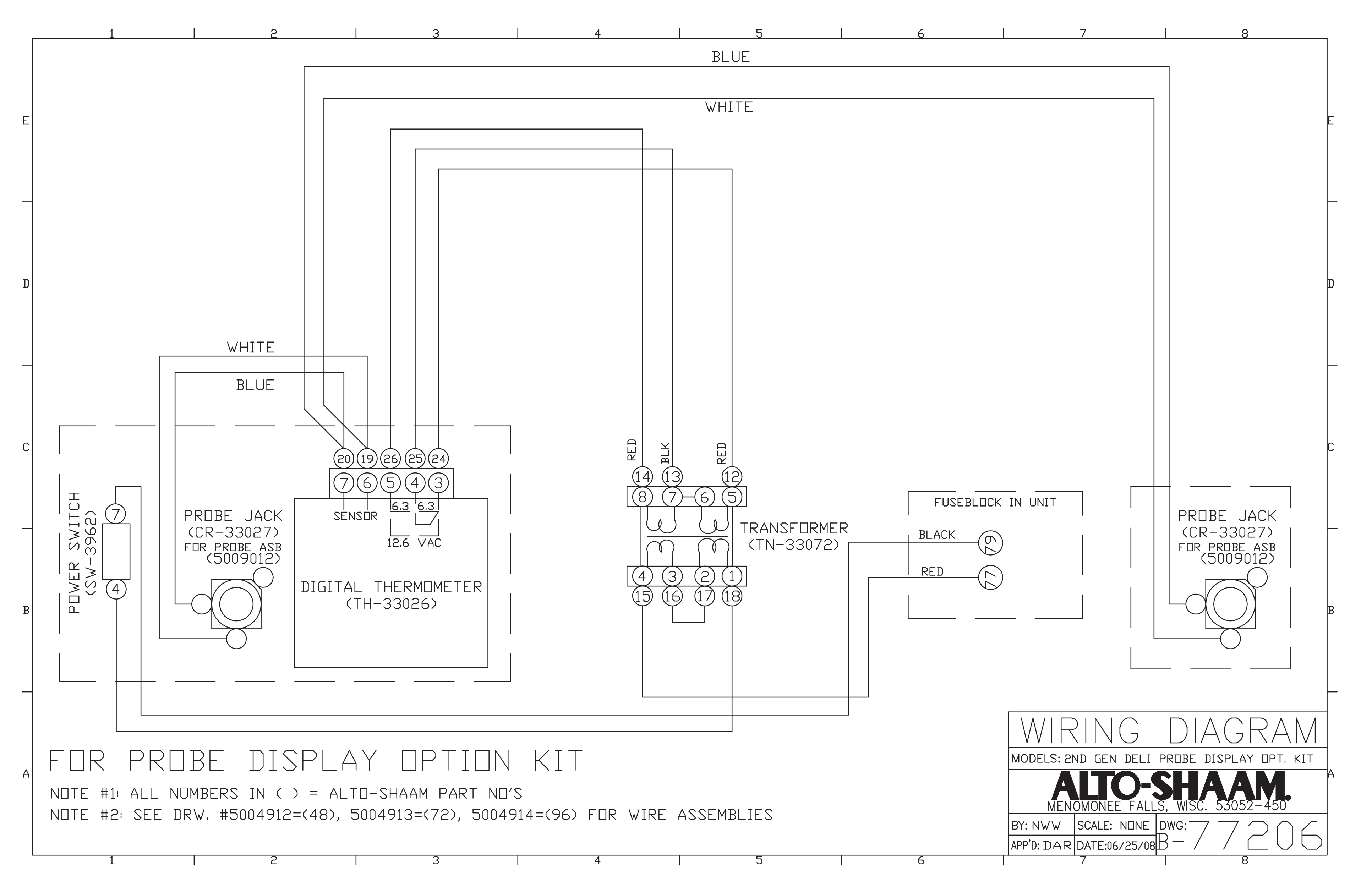
NOTE: AG = AGENCY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	5697	ADDED HN2,TY2,PD2,EC2 TO TITLE BLOCK	8/03/11	DDR
3	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528+SW-3905	1/31/11	JPK
2	5443	RELEASED TO PRODUCTION	7/14/09	ARTR

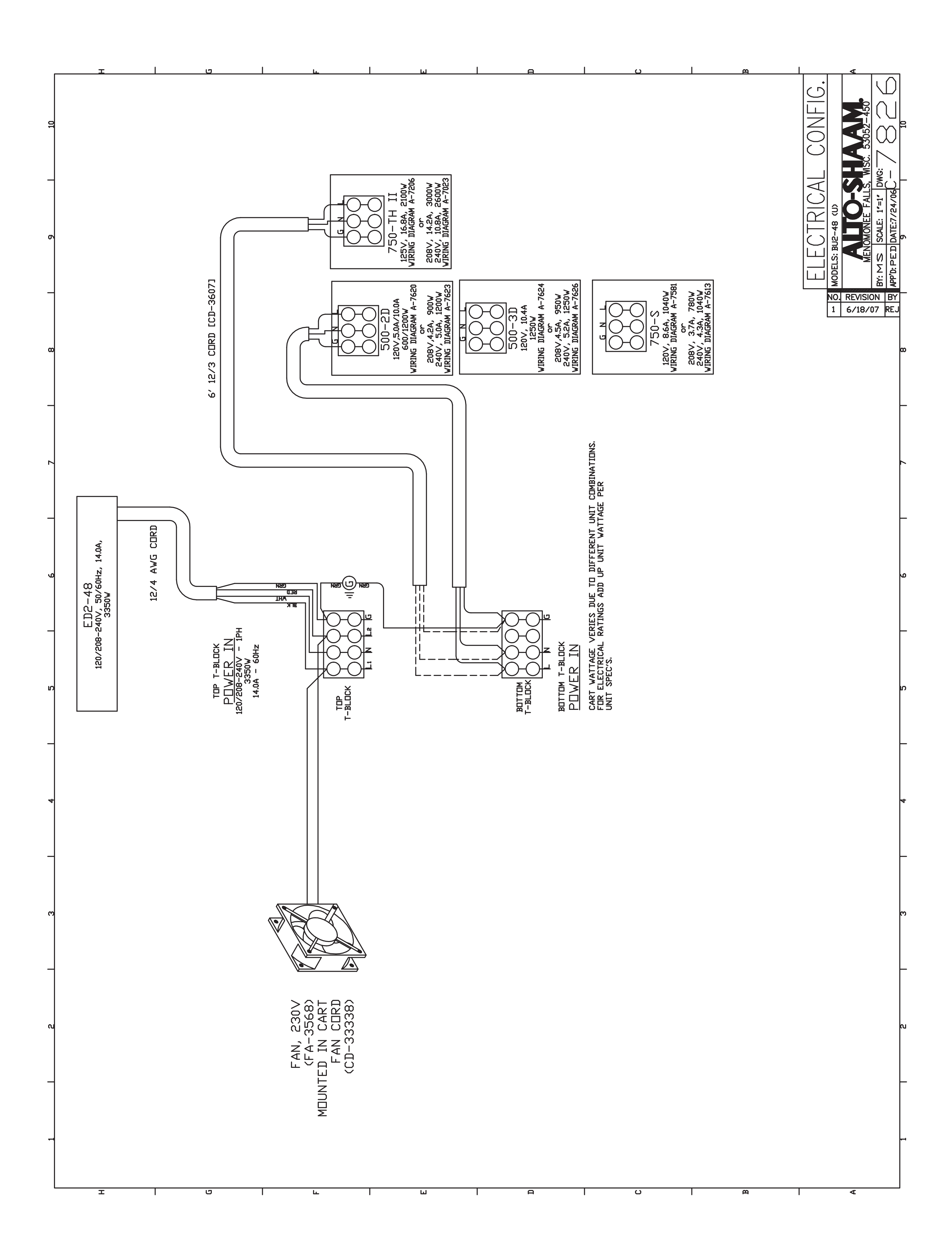
ED2,PD2,TY2,HN2,EC2(SYS)-96 /PL/PR 380-415V 3PH 50HZ

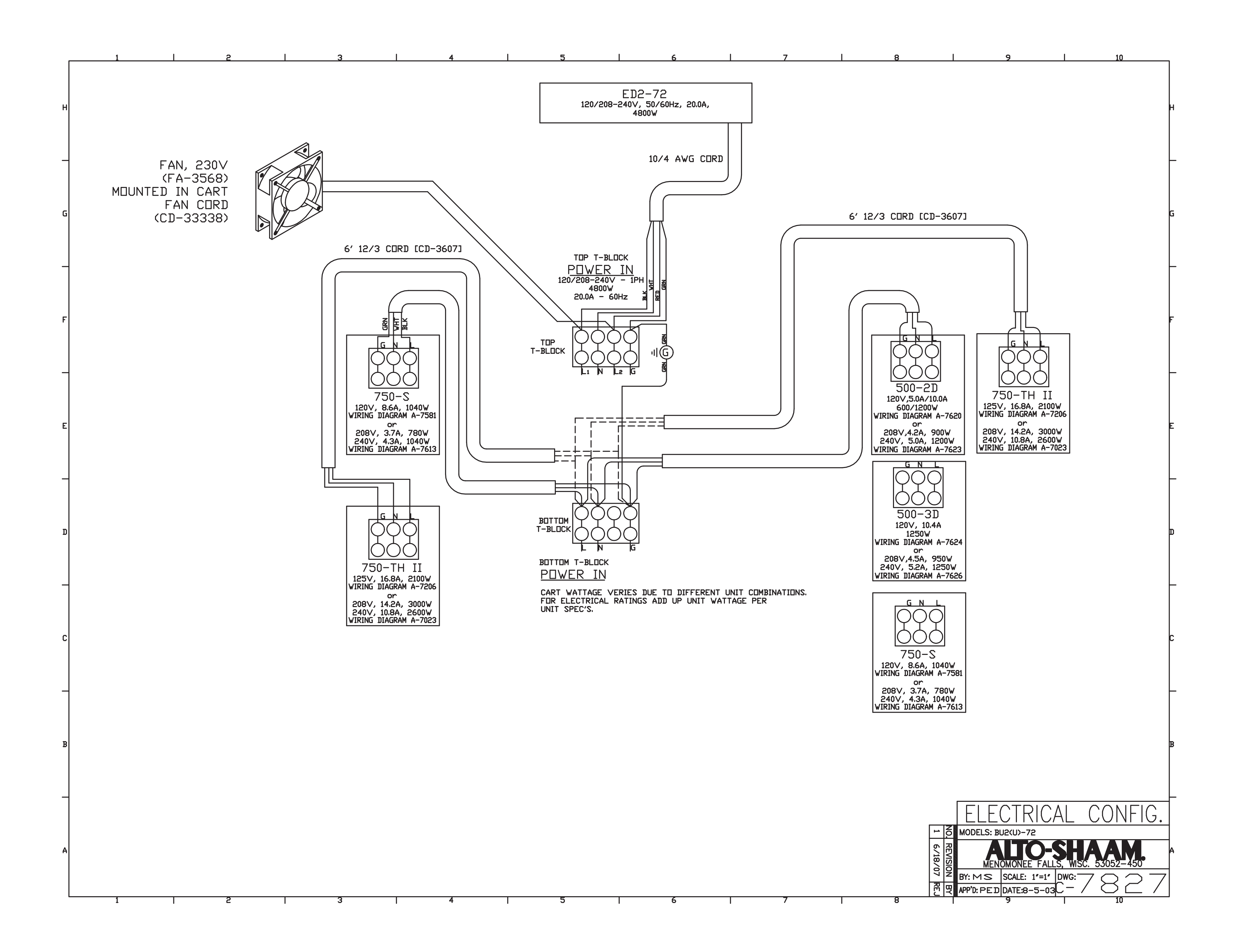
ALTO-SHAAM | WIRING DIAGRAM | DWG: 77167 | SHEET 1_OF_1

BY: DDF DATE: 1/6/04

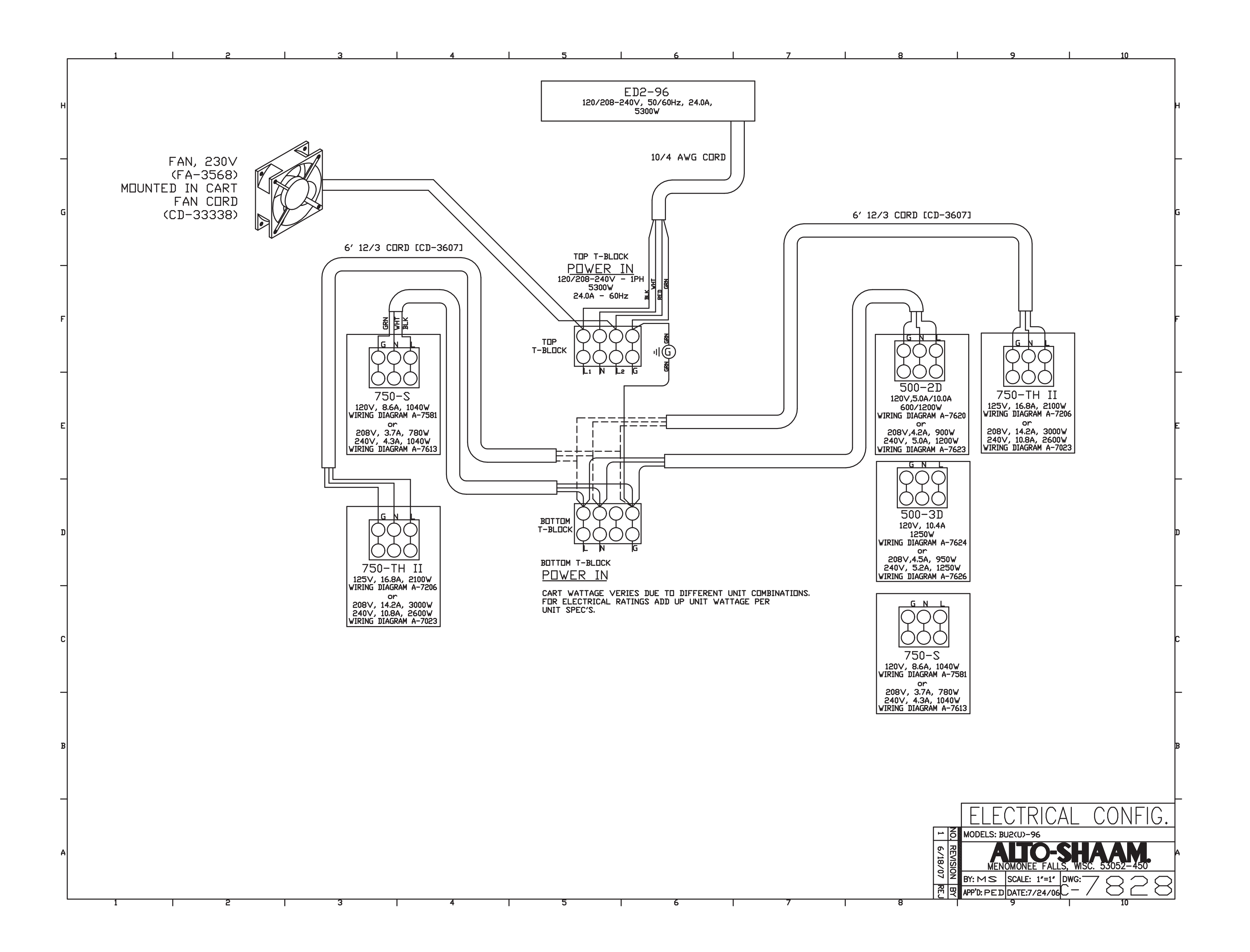


BLUE
WHITE
WHITE
BLUE
POWER SWITCH
(SW-3962)
PROBE JACK
(CR-33027)
FOR PROBE ASB
(5009012)
SENSOR
6.3
6.3
12.6 VAC
DIGITAL THERMOMETER
(TH-33026)
RED
BLK
RED
TRANSFORMER
(TN-33072)
FUSEBLOCK IN UNIT
BLACK
RED
PROBE JACK
(CR-33027)
FOR PROBE ASB
(5009012)
FOR PROBE DISPLAY OPTION KIT
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. #5004912=(48), 5004913=(72), 5004914=(96) FOR WIRE ASSEMBLIES
WIRING DIAGRAM
MODELS: 2ND GEN DELI PROBE DISPLAY OPT. KIT
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: NWW
SCALE: NONE
DWG:
APP'D: DAR
DATE:06/25/08
B-77206

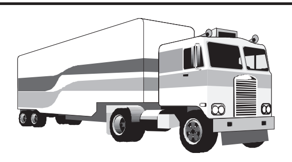

ELECTRICAL CONFIG.
MODELS: BU2-48 (U)
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: 1"=1"
DWG:
C-7826
APP'D: PEJ
DATE: 7/24/06
NO. REVISION BY
1 6/18/07 REJ
750-TH II
125V, 16.8A, 2100W
WIRING DIAGRAM A-7206
or
208V, 14.2A, 3000W
240V, 10.8A, 2600W
WIRING DIAGRAM A-7023
500-2D
120V,5.0A/10.0A
600/1200W
WIRING DIAGRAM A-7620
or
208V,4.2A, 900W
240V, 5.0A, 1200W
WIRING DIAGRAM A-7623
500-3D
120V, 10.4A
1250W
WIRING DIAGRAM A-7624
or
208V,4.5A, 950W
240V, 5.2A, 1250W
WIRING DIAGRAM A-7626
750-S
120V, 8.6A, 1040W
WIRING DIAGRAM A-7581
or
208V, 3.7A, 780W
240V, 4.3A, 1040W
WIRING DIAGRAM A-7613
6' 12/3 CORD [CD-3607]
ED2-48
120/208-240V, 50/60Hz, 14.0A,
3350W
12/4 AVG CORD
GRN
RED
WHT
BLK
TOP T-BLOCK
POWER IN
120/208-240V - 1PH
3350W
14.0A - 60Hz
TOP
T-BLOCK
BOTTOM
T-BLOCK
BOTTOM T-BLOCK
POWER IN
CART WATTAGE VERIES DUE TO DIFFERENT UNIT COMBINATIONS.
FOR ELECTRICAL RATINGS ADD UP UNIT WATTAGE PER
UNIT SPEC'S.
FAN, 230V
(FA-3568)
MOUNTED IN CART
FAN CORD
(CD-33338)



ED2-72
120/208-240V, 50/60Hz, 20.0A,
4800W
10/4 AWG CORD
FAN, 230V
(FA-3568)
MOUNTED IN CART
FAN CORD
(CD-33338)
6' 12/3 CORD [CD-3607]
6' 12/3 CORD [CD-3607]
TOP T-BLOCK
POWER IN
120/208-240V - 1PH
4800W
20.0A - 60Hz
TOP
T-BLOCK
BOTTOM
T-BLOCK
BOTTOM T-BLOCK
POWER IN
CART WATTAGE VERIES DUE TO DIFFERENT UNIT COMBINATIONS.
FOR ELECTRICAL RATINGS ADD UP UNIT WATTAGE PER
UNIT SPEC'S.
750-S
120V, 8.6A, 1040W
WIRING DIAGRAM A-7581
or
208V, 3.7A, 780W
240V, 4.3A, 1040W
WIRING DIAGRAM A-7613
750-TH II
125V, 16.8A, 2100W
WIRING DIAGRAM A-7206
or
208V, 14.2A, 3000W
240V, 10.8A, 2600W
WIRING DIAGRAM A-7023
500-2D
120V,5.0A/10.0A
600/1200W
WIRING DIAGRAM A-7620
or
208V,4.2A, 900W
240V, 5.0A, 1200W
WIRING DIAGRAM A-7623
500-3D
120V, 10.4A
1250W
WIRING DIAGRAM A-7624
or
208V,4.5A, 950W
240V, 5.2A, 1250W
WIRING DIAGRAM A-7626
ELECTRICAL CONFIG.
MODELS: BU2(U)-72
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: 1"=1'
DWG:
C-7827
APP'D: PED
DATE:8-5-03
NO. REVISION BY
1 6/18/07 REJ


ED2-96
120/208-240V, 50/60Hz, 24.0A,
5300W
10/4 AWG CORD
FAN, 230V
(FA-3568)
MOUNTED IN CART
FAN CORD
(CD-33338)
6' 12/3 CORD [CD-3607]
TOP T-BLOCK
POWER IN
120/208-240V - 1PH
5300W
24.0A - 60Hz
BLK
WHT
RED
GRN
TOP
T-BLOCK
GRN
WHT
BLK
750-S
120V, 8.6A, 1040W
WIRING DIAGRAM A-7581
or
208V, 3.7A, 780W
240V, 4.3A, 1040W
WIRING DIAGRAM A-7613
750-TH II
125V, 16.8A, 2100W
WIRING DIAGRAM A-7206
or
208V, 14.2A, 3000W
240V, 10.8A, 2600W
WIRING DIAGRAM A-7023
BOTTOM
T-BLOCK
BOTTOM T-BLOCK
POWER IN
CART WATTAGE VERIES DUE TO DIFFERENT UNIT COMBINATIONS.
FOR ELECTRICAL RATINGS ADD UP UNIT WATTAGE PER
UNIT SPEC'S.
6' 12/3 CORD [CD-3607]
500-2D
120V,5.0A/10.0A
600/1200W
WIRING DIAGRAM A-7620
or
208V,4.2A, 900W
240V, 5.0A, 1200W
WIRING DIAGRAM A-7623
750-TH II
125V, 16.8A, 2100W
WIRING DIAGRAM A-7206
or
208V, 14.2A, 3000W
240V, 10.8A, 2600W
WIRING DIAGRAM A-7023
500-3D
120V, 10.4A
1250W
WIRING DIAGRAM A-7624
or
208V,4.5A, 950W
240V, 5.2A, 1250W
WIRING DIAGRAM A-7626
750-S
120V, 8.6A, 1040W
WIRING DIAGRAM A-7581
or
208V, 3.7A, 780W
240V, 4.3A, 1040W
WIRING DIAGRAM A-7613
ELECTRICAL CONFIG.
MODELS: BU2(U)-96
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: 1"=1"
DWG:
APP'D: PED
DATE: 7/24/06
C-7828
NO.
REVISION
BY
1
6/18/07
REJ

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.

Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Originalteile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum des Geräts.

Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.

Die Garantie auf Originalteile gilt für ein (1) Jahr ab Installation des Geräts oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glühebirnen und Türdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

Gültig ab 1. November 2012

ALTO-SHAAM®

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: ______________________ Datum der Installation: ______________________
Versorgungsspannung: ______________________ Gekauft von: ______________________
Seriennummer: ______________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA